

Würzige Zitrusmarmelade



TIPP

Hübsch verpackt ist die Marmelade ein tolles selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk.

ZUTATEN:

½ kg Orangen
2 Bio-Zitronen
800 g Zucker
500 ml Orangensaft
1 Zimtstange
2 Nelken
2 cm Stück Ingwer
½ TL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zitrusfrüchte heiß abwaschen, vierteln und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Dabei alle Kerne entfernen und in einem kleinen Teesieb aufbewahren.
2. Den Ingwer samt Schale sehr fein reiben und zu den Früchten geben.
3. Die Kerne zusammen mit Orangensaft, Zitrusfrüchten und Gewürzen in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen – danach für 10 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt kochen.
4. Die Kerne, Zimtstange und Nelken entfernen und den Zucker einrühren. Danach noch einmal alles für 2 Stunden mit Deckel auf niedriger Stufe köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis die Marmelade dickflüssig wird.
5. Zum Schluss die heiße Marmelade in sterile Gläser abfüllen, fest verschließen und 5 Minuten kopfüber stellen, danach abkühlen lassen.