



Orangemarmelade aus dem Thermomix

Zutaten:

1 kg Bio-Orangen, gut gewaschen und getrocknet,
2 davon ungeschält & geachtelt, die restlichen
geschält und geachtelt.
(Meine Quelle: Orangenaktion Direktimport durch
www.network.at/steyr)

500 g Gelierzucker 2:1

oder

350 g Gelierzucker 3:1

Variationen: Gewürze wie z.B. Vanillepulver (schwarz),
Kardamompulver, Ingwerwurzel frisch

Geviertelte Orangen und Gelierzucker in den Mixtopf geben
mithilfe des Spatels

15 Sek./Stufe 5 zerkleinern und

13 Min./100 °/Stufe 2 kochen lassen.

Zuletzt 1 Min./Stufe 10 pürieren.

Gelierprobe machen. Marmelade in heiß ausgespülte
Schraubgläser geben und sofort verschließen. 5 Min. auf den
Kopf stellen, dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.
Kühl aufbewahren.