

## **Kochen**

**Lisa Rudiger**      **Donnerstag, den 04.03.2021**

**Orangenmarmelade**                      **Für 5 Gläser à 200 ml**

### **Zutaten:**

#### **Für die Orangenmarmelade:**

- 1 l frisch gepresster Orangensaft (aus ca. 1,5 kg Bio-Orangen)
- 1 Pck. Gelierzucker (2 plus 1)

#### **Außerdem:**

5 sterilisierte Marmeladengläser mit Deckel à 200 ml

### **Zubereitung:**

1. Für die Orangenmarmelade den frisch gepressten Orangensaft mit dem Gelierzucker in einen Kochtopf geben, verrühren und auf dem Herd zum Kochen bringen.
2. Währenddessen die Marmeladengläser und die dazugehörigen Deckel mit kochendem Wasser kurz ausspülen.
3. Sobald das Saft-Gelierzucker-Gemisch kocht unter ständigem Rühren vier Minuten weiter kochen.
4. Die fertige Orangenmarmelade in die vorbereiteten Gläser abfüllen und mit dem Deckel sofort verschließen.