

Blutorangenmarmelade



Ca. 6 Blutorangen (unbehandelt) für 1 Kg Fruchtfleisch. Die Orangen waschen und die Schale dünn abschälen. Dann die Blutorangen filetieren und in kleine Stücke schneiden. Die Schalen von 2-3 Blutorangen in ganz kleine Stücke würfeln. (Bekommt man keine unbehandelten Blutorangen, dann die Schale von unbehandelten Orangen nehmen.) Das Fruchtfleisch, die Schalenstückchen und den Gelierzucker (500gr. - 1:2) mischen und etwas ziehen lassen. Dann ca. 3 - 4 Min. sprudelnd kochen und in heiße Gläser füllen.

