

ORANGENMARMELADE MIT INGWER

Ursprünglich ist dieses Rezept entstanden, dass ich die Reste von meinem Ingwer-Orangen-Shot in dieser Orangenmarmelade mit verarbeitet habe. Wenn auch ihr Reste vom Shot übrig habt, gebt ihr diesen im 2.Schritt dazu (Menge vom Gelierzucker muss dann angepasst werden) und lasst den Ingwer aus dem 1.Schritt weg.

ZUTATEN

- Zeste oder Abrieb von 1 Bio-Orange
- ein Stückchen Ingwer, geschält und in dünne Scheiben
- 500 g Orangen in grobe Stücke
- 250 g Gelierzucker
- Saft von einer Zitrone
- optional etwas Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Zeste bzw. Abrieb von der Orange sowie Ingwerscheiben und 1 EL Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern.
2. Orangenstücke hinzufügen **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, alles mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Gelierzucker hinzugeben und alles für **14 Min.** | **100°** | **Stufe 2** einkochen.
4. Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und diese kurz auf den Kopf stellen

TIPPS

- die Mengenangaben sind natürlich variabel – es sollte nur das Verhältnis von Frucht und Gelierzucker stimmen
- Gelierzucker habe ich 3:1 verwendet, da ich es persönlich nicht so süß mag
- bei der Zeste bzw. Abrieb von der Orange achte darauf, dass du nicht das Weiße mit abziehst, sonst wird die Marmelade zu bitter (es sei denn, man mag es)