



Orangenmarmelade

Menge	Zutat	Zubereitung
6	Orangen	auspressen. Die Menge sollte ca. 450 ml ergeben.
1	unbehandelte Orange	heiß abwaschen und trockentupfen. Die obere Schale sehr dünn abschälen (Sparschäler) und in feine Streifen schneiden. Die restliche Orange schälen und filetieren.
3	Orangen	ebenfalls filetieren. Die Filets und den Orangensaft in einen Topf geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Orangenschalen zugeben.
500 g	Gelierzucker	zugeben und erhitzen. Die Marmelade 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.
$\frac{1}{4}$ TL	Zimt	zum Schluss in die Marmelade einrühren. Dann in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser schließen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.
$\frac{1}{4}$ TL	Nelken gem.	
$\frac{1}{4}$ TL	Ingwerpulver	