

Kiwi-Orangen-Marmelade

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 500 g

8 unbehandelte Orangen
500 g Kiwis
2 Zitronen, den Saft
1 Apfel
400 g Zucker

Besonderes Zubehör

2 sterile Einmachgläser (à 250 g)
1 Teefilter

Glas auf, Löffel rein und... Vorsicht! Unerwarteter Energieschub im Anmarsch! In diesem Glas haben sich Kiwis und Orangen verbündet, um dir in einer fruchtig-herben Marmelade einen ordentlichen Vitamin-C-Kick zu verpassen!

- 1 -

Die Orangen gut waschen, Schale abschneiden und die weiße Haut entfernen. Die Schale beiseite legen und die Orange in Stücke schneiden. Kiwis schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Saft aus der Zitrone pressen. Obst, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben.

- 2 -

Apfel waschen, schälen und Schale und Kerne zur Seite legen. Den Rest in den Topf raspeln. Die Schale und Kerne in einen Teefilter geben, gut verschließen und in den Topf zu den anderen Zutaten geben. Bei mittlerer Stufe kochen und immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren. Dabei immer wieder den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, entfernen.

- 3 -

Die Orangenschale in kleine Stücke schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Wasser kochen. Wenn die Marmelade anfängt einzudicken, Wasser abgießen und dazugeben.

- 4 -

Wenn das Obst gut vermengt und eingedickt ist, die Marmelade noch warm in die Gläser füllen. Mit dem Deckel verschließen, auf den Kopf stellen, abkühlen und fest werden lassen.