

Einfach und köstlich: Marmelade mit Mandarinen oder Orangen

Einfachste Marmelade

1 kg Mandarinen oder Orangen

gut 1 l Wasser

500 g Gelierzucker 2:1



Die geköpften Mandarinen/Orangen **mit Schale** halbieren und fein schneiden. Kerne so gut als möglich entfernen. Geschnittene Mandarinen/Orangen mit dem Wasser in einen großen Topf geben. Für 24 h kaltstellen.

Danach für 1 Stunde köcheln.

Wieder 24 h kaltstellen. Wenn du es feiner magst, vor dem Einkochen einen Teil der Masse pürieren. Dann mit dem Gelierzucker aufkochen, 8 Minuten köcheln lassen, abfüllen, auskühlen lassen und verkosten. Guten Appetit!