

REZEPT FÜR ORANGEN-HIMBEER-MARMELADE MIT ROTWEIN



ORANGEN-HIMBEER-MARMELADE MIT ROTWEIN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,3 kg Orangen
- 600 g Himbeeren
- 100 ml Rotwein
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1826

ZUBEREITUNG

1. Orangen schälen, filetieren, dabei den Saft auffangen. 800 g Filets samt Saft abwiegen. Himbeeren verlesen, wenn nötig waschen, dann gut abtropfen lassen.
2. Früchte, Orangensaft, Rotwein und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Marmelade noch heiß in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.