



Selbstgemachtes.de

# Orangenmarmelade

für 4 Gläser à 500 ml



## Zubereitung:

<b>1 kg Orangen</b>	großzügig schälen, so dass die weiße Haut ganz entfernt wird. Die Filets auslösen, entkernen und den Saft dabei auffangen. Das Fruchtfleisch fein würfeln, mit
<b>1 kg Gelierzucker</b>	vermengen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Den Zitronensaft von
<b>2 Zitronen</b>	zufügen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann
<b>40 ml Orangenlikör</b>	unterziehen. In Gläser füllen und fest verschließen.