

Orangenkonfitüre mit Minze, mit Gelier Zucker 1plus1



Zutaten

Ergibt ca. 1400 ml:

- 1700#2000 g **Orangen** (unvorbereitet gewogen, für 850 g Orangenfilets und -saft)
- 1000 g Südzucker **Gelier Zucker 1plus1** (= 1 Päckchen)
- 5 Zweige Minze
- Küchengarn

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen, trocken reiben und so schälen, dass der weiße Teil der Schale und die weiße Haut vollständig entfernt werden. Die Orangen anschließend filetieren, indem die einzelnen Segmente mit je zwei Schnitten entlang der Trennhäute herausgelöst werden (den Saft auffangen), dabei die Kerne entfernen.
2. 850 g Orangenfilets und #saft abwiegen und mit dem Gelier Zucker 1plus1 in einem großen Kochtopf gut verrühren. Die Minze waschen und trocken schütteln, mit Küchengarn zu einem Büschel binden und zu der Frucht-Gelierzucker-Mischung geben.
3. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis das gesamte Kochgut kräftig sprudelt. Jetzt beginnt die Kochzeit! 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Minze entfernen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse rand- voll füllen und sofort mit Schraubdeckel verschließen.

Orange

Sie können alle Orangensorten verwenden, die Saft- bzw. Fruchtausbeute ist bei Saftorangen besonders gut. Sie kann je nach Jahreszeit und Orangensorte sehr stark schwanken. Die geschmacklich besten Orangen gibt es im Winter, auch wenn heute die Früchte ganzjährig erhältlich sind.