

Orangenmarmelade mit Apfel und Zimt

Zutaten:

1 Netz Orangen (1,5kg)
1 Apfel
Gelierzucker (500g)
Zimt
Marmeladengläser zum
Befüllen



Zubereitung:

- den Apfel schälen und mit einer Reibe zerreiben
- die Orangen schälen, bis von außen nur noch wenige weiße Reste zu sehen sind, dann mit den Händen über einer Schüssel zerkleinern, dabei den Saft auffangen
- die zerkleinerten Orangen mit Zugabe von etwas Wasser erwärmen, Apfel dazugeben und gut verrühren
- Zimt hinzugeben (ca. 1 TL)
- Gelierzucker einrühren und das Ganze aufkochen lassen, dann ca. 10 Minuten kochen lassen, bis die Konsistenz zähflüssiger wird
- Marmelade in Gläser füllen und abkühlen lassen