

Orangenmarmelade mit Apfel und Zimt

Du brauchst:

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



So geht's:

1. Den Apfel kleinschneiden, du kannst ihn auch mit einer Reibe zerreiben
2. Die Orangen schälen, bis von außen nur noch wenige weiße Reste zu sehen sind. Dann mit den Händen über einer Schüssel bzw. einem großen Kochtopf zerkleinern, dabei den Saft auffangen. Du kannst hier für das Zerkleinern auch einen Pürierstab zur Hilfe nehmen.
3. Die zerkleinerten Orangen mit Zugabe von etwas Wasser erwärmen, Apfel dazugeben und gut verrühren
4. Etwas Zimt hinzugeben (max. 1 TL)
5. Gelierzucker einrühren und das Ganze aufkochen lassen, dann ca. 10 Minuten kochen lassen, bis die Konsistenz zähflüssiger wird
6. Marmelade in Gläser füllen (bis zur Rand vollfüllen) und abkühlen lassen