

Halbblut-Orangen-Konfitüre



Zutaten:

- 1500g Saftorangen
- 1500g Blutorangen (Moro-Orangen)
- 1 BIO-Zitrone
- 500ml gutes, Kohlensäure freies Wasser
- 6g Zitronensäure
- 1000g Cristallino (Rapunzel)
- 2 Packungen ARCHE-Apfelpektin (je 20g) und wenig Ingwer

Zubereitung:

- * ca. 15 Gläser (180ml) werden 15 Minuten lang ausgekocht, das Deckel-Innere wird mit einem, in 80% Strohrum getränkten Küchentrepp desinfiziert.
- * Alle Früchte werden nun sehr gut mit heißem Wasser abgebürstet und halbiert, dann kann der Saft ausgepresst werden, Fruchtfleisch-Restchen ohne weißen „Pelz“ können dem Saft hinzugefügt werden sowie ein wenig geraspelter Ingwer. Insgesamt wird dies knapp 1 Liter Saft ergeben.
- * Für das folgende Abraspeln der Hälfte aller Schalen wird etwas Geduld benötigt, die sich beim Geschmack dann seehr bezahlt machen wird. ! nur zart das Orange der Schalen abraspeln !
- * Diese werden mit den 500ml Wasser vermischt und dem Press-Saft hinzugefügt.
- * In einer größeren Schüssel werden nun der Zucker mit der Zitronensäure sowie den 2 Packungen APFEL-PEKTIN gründlich mit dem Schneebesen vermischt.



- * *Schonend wird der Saft bei ständigem Umrühren zum Kochen gebracht; dabei wird das Zucker-Gemisch langsam eingerieselt.*
- * *Eine Minute nach Beginn des Kochens wird eine Gelierprobe auf einem gekühlten Teller vorgenommen.*
- * *5 Minuten soll die Konfitüre dann sachte weiter kochen, dann kann sie in die vorbereiteten Gläschen randvoll abgefüllt und diese sofort verschlossen werden.*

Ein Auf-den-Kopf-stellen der Gläser war nicht nötig, denn dies hatte zur Folge, dass sich die Deckel unhygienisch verklebten – und manchmal am Innenfalz zu rosten begannen.

Nach dem Abkühlen werden die Gläschen noch etikettiert.
ca. 14 Gläschen à 180ml.

Diese Konfitüre sollte nach dem Öffnen innerhalb von 1-5 Tagen verzehrt werden.

*Sicherlich kein Problem für die
Feinschmecker :))*

*Genüssliche Grüße !
Irene Hermeth*



www.selbtheilungstreff.de