

Marmellata di arance siciliane

Viani



Orangenmarmelade

ZUBEREITUNG

Orangen und Zitronen waschen.
Die Hälfte der Orangen schälen,
gegebenenfalls entkernen und in kleine
Würfel schneiden.

Die übrigen Orangen und Zitronen
ungeschält belassen, entkernen und in kleine
Würfel schneiden.

Nun alles über Nacht in Wasser einlegen.

Am nächsten Tag den Zucker hinzugeben
und bei mittlerer Hitze für 1 ½ Stunden
einkochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

Wenn die Konsistenz sämig ist, die Marmelade
in pasteurisierte Gläser abfüllen und auf dem
Kopf stehend über Nacht kühlstellen.

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER
Á 212 ML:
1 kg Orangen
250 g Zitronen
1 Liter Wasser
400 g Zucker