

Marmellata di Arance Siciliane

Viani



Orangenmarmelade

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER Á 212 ML:

1 kg Orangen
250 g Zitronen
1 Liter Wasser
400 g Zucker

ZUBEREITUNG

Orangen und Zitronen waschen. Die Hälfte der Orangen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die übrigen Orangen und Zitronen ungeschält belassen, ebenfalls 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 Gläser abfüllen und auf dem Kopf stehend über Nacht kühl stellen.



SIZILIANISCHE
ORANGEN



SIZILIANISCHE
ZITRONEN