



# Orangenkonfitüre mit winterlichen Gewürzen



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4-5 Gläser

Zubereitungszeit: 25 Min

pro Portion: 188 kJ, 45 kcal, 11 g Kohlenhydrate, 0,09 g Eiweiß, 0,02 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

**vegan** **schnell** **veggie**

## Zubereitung

Marmelade selberzumachen ist wirklich viel einfacher als man denkt! Auch unsere winterliche Orangenmarmelade ist in Nullkommanichts zubereitet. Die Orangenfilets werden zusammen mit Zimt, Anis und Vanille eingekocht und bilden gemeinsam den perfekten Brotaufstrich für den Winter. Probier's am besten direkt aus!

### Step 1:

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark, sowie die Schote zusammen mit den Orangenfilets, dem Orangensaft, der Zimtstange und dem Sternanis in einen großen Topf geben. Den Gelierzucker einrühren und alles für ca. 3 Minuten kochen lassen.

### Step 2:

Dann die Zimtstange, den Sternanis und die Vanilleschote entfernen und die Marmelade sofort und noch heiß in sterile Gläser füllen.

### Step 3:

Die Gläser verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

## Zutaten

### Menge

500 g	Orangenfilets (abgewogen)
500 ml	Orangensaft, frisch gepresst
1 TL	Orangenabrieb (von unbehandelten Orangen)
1 kg	Gelierzucker (1:1)
1	Vanilleschote
1	Zimtstange
1	Sternanis
4-5	Sterilisierte Einmachgläser

## Tipp

Um die Marmelade länger haltbar zu machen, ist es sehr wichtig, dass du die Gläser vor dem Einfüllen der Marmelade sterilisierst. Bei dem Rezept für unsere [Erdbeermarmelade](#) findest du 2 Methoden, wie du die Gläser ganz easy sterilisieren kannst!