



Zutaten für 3 Gläser

ca. 5 Bio-Orangen
270 ml Orangensaft (am besten
frisch gepresst)
380 g Gelierzucker 2:1
4 Sternanise



Orangen-Sternanis Marmelade

Zubereitung

Von den Bio-Orangen 2 EL Schale fein abreiben. Orangen filetieren und den Saft dabei auffangen. Benötigt werden ca. 270 g Orangenfilets. Die restlichen Orangen auspressen. Orangenfilets grob schneiden. Saft abmessen. Orangenfilets, -saft, Zucker und Sternanis in einem Topf 4 Minuten kochen lassen.

Am Ende der Kochzeit die Orangenschale dazugeben. Marmelade sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.