

Orangen-Marmelade (mit Whisky)

2 kg Bio-Orangen (Saftorangen mit dünner Schale)
1 kg Zucker, 1 Quittin Gelierhilfe 1:2

Orangen 24 Stunden in Wasser einweichen, gut abtrocknen, abbürsten
Die ganzen Orangen in großem Topf bedeckt kochen, bis man sie mit einem Strohhalm anstechen kann, überkühlen, über Topf schälen, Fleisch zerreißen, die Hälfte der Schalen ohne weißer Unterseite ganz dünn schneiden

ca.1/3 des Zuckers mit $\frac{1}{4}$ l Wasser aufkochen, die Schalen darin 20 Minuten köcheln, dann das Orangenfleisch dazu, die Gelierhilfe unterrühren, dann den restlichen Zucker unterrühren und noch 4 – 5 Minuten köcheln. Verbesserung mit etwas Whisky