

Orangen-Marmelade mit Cointreau

2006-12-14 22:00:26

Auf der Suche nach einem kleinen, individuellen Weihnachtsgeschenk in letzter Minute? Jetzt ist genau die richtige Zeit für eine fruchtig-herbe Orangen-Marmelade aus eigener Produktion. Verfeinert mit einem Schuss Cointreau und dekorativem Sternanis, veredelt mit einer hübschen Deckelhaube und selbst gemachtem Schildchen ein ganz persönliches und dazu noch leckeres Geschenk. Diese Marmelade darf sich (nach EU-Verordnung!) übrigens wirklich "[Marmelade](#)" nennen – sie besteht nämlich aus Zitrusfrüchten. Alles andere wäre [Konfitüre](#).



für ca. 6 Gläser, je nach Größe:

750 ml frisch gepresster Orangensaft aus Bio-Orangen

Filets einer Bio-Orange

Saft einer halben Bio-Zitrone

etwas Abrieb einer Bio-Orangenschale

3 ganze Sternanis

einen guten Schuss Cointreau

(oder mehr nach Geschmack)

1.000 g Gelierzucker 1:1

1| Für die Orangenfilets eine Bio-Orange großzügig mit einem großem Messer schälen, so dass die weiße Haut komplett entfernt wird. Anschließend die Filets nacheinander herausschneiden. Orangen- und Zitronensaft sowie alle weiteren Zutaten in einem großen Topf oder Konfitürenkessel erhitzen. 4 Minuten unter kräftigem Rühren mit einem Holzlöffel sprudelnd kochen lassen, dann eine Gelierprobe durchführen: dazu etwas Marmelade vom Kochlöffel auf eine Untertasse oder ein kleines Schälchen tropfen lassen. Wenn diese Menge innerhalb weniger Sekunden beginnt fest zu werden, ist die richtige Kochzeit erreicht. Ansonsten eine Minute weiter kochen und Gelierprobe wiederholen.



2| Marmelade mittels Schöpfkelle und Marmeladentrichter in frisch ausgekochte, noch warme Twist-Off-Gläser füllen. Den Sternanis kann man herausnehmen oder dekorativ im Glas belassen. Die gut bis knapp unter den Rand befüllten Gläser mit den ebenfalls ausgekochten und angetrockneten Deckeln fest verschließen und 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann umdrehen und langsam vollständig auskühlen lassen. Der Deckel wird dabei in der Mitte nach innen gezogen und darf, wenn die Gläser abgekühlt sind, nicht mehr auf leichten Druck nachgeben – wenn doch: gleich aufmachen und sofort verzehren (hält sich im Kühlschrank mindestens zwei bis drei Wochen).

3| Die als Geschenk gedachten Gläser können jetzt noch individuell verschönert werden: Aus farblich passendem Filz oder einem anderen Stoff, der gut zum Inhalt passt, Kreise mit einem Durchmesser etwa 4 cm größer als die Deckel der Gläser ausschneiden. Als Maß sich sehr gut eine haushaltsübliche

Vogels Küche

Orangen-Marmelade mit Cointreau

Untertasse. Sehr hübsch sind auch karierte Stoffe, z. B. alte Geschirrtücher. Die Stoffkreise auf den Deckel legen und unterhalb der Deckelkante mit einem hübschen Faden oder einer Kordel zusammenbinden. In den Faden können zugleich selbst angefertigte Schildchen eingebunden werden. Die auf den Fotos abgebildete Ausführung besteht aus ca. 2 cm breiten und 8 cm langen Streifen aus handgeschöpftem Papier, die am Computer bedruckt, zurechtgeschnitten und mittig gefaltet wurden. Alternativ kann man diese auch lochen, mit einer Niete versehen und mittels eigenem Aufhänger oder Faden an den Gläsern befestigen.

