

Erdbeer-Orangen- Marmelade

Zutaten:

- **800 g reife Erdbeeren**
- **2 – 3 Orangen**
- **1 kleiner Zweig Pfefferminze**
- **Gelierzucker 3:1**
- **Gläser mit Deckel**

Zubereitungszeit: 20 min

Back- / Kochzeit: 8 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 7 – 8 kleine
Gläser



Zubereitung:

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Vom grün befreien & in kleine Stücke schneiden.

Orangen schälen & ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Alles zusammen in einen hohen großen Topf geben mit Gelierzucker vermischen & ca. 30 min. stehen lassen bis sich Saft gebildet hat.

Alles zum Kochen bringen ca. 3 min. kochen lassen, Pfefferminze waschen & trocken schütteln, Gelierprobe machen & in sauber ausgewaschene Gläser füllen. Sofort verschließen.

Ich ziehe mir dabei immer Haushaltshandschuhe an, so kann ich die Gläser anfassen ohne dass ich mir gleich die Finger verbrenne :-)