



Konfi Orangen - Marzipan

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg Orangen
2-3cl Amaretto (oder nach Wunsch)
150g Marzipan (aus dem Kühlschrank)
Zimt gemahlen
1 Kg Gelierzucker



Und so wird's gemacht

Von allen Orangen jeweils unten und oben einen Deckel abschneiden.

Die Orangen auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale mitsamt weisser Haut herunter schneiden.

Dann die Orangen in Scheiben und diese in Stücke schneiden, dabei grobe weisse Hautteile sowie die Kerne entfernen.

Mitsamt ausgetretenem Saft in eine Pfanne geben.

Den Zucker beifügen und die Konfitüre jetzt auf mittlerem Feuer 30-40 Minuten kochen lassen.

Den Amaretto und den Zimt beigeben.

Unbedingt die Gelierprobe machen!

Jetzt den Marzipan (direkt aus dem Kühlschrank) in die fertige Konfitüre mit einer groben Raffel raffeln.

Gut umrühren und nochmals kurz aufkochen.

Die Orangenkonfitüre kochend heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

 Meine Notizen: