

# Orangen Konfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet und gewogen) von etwa 7 Orangen  
500 ml Orangensaft  
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
500 g Zucker

## 1 Orangen vorbereiten:

Orangen schälen, weisse Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfilets abwiegen. 500 ml Orangensaft abmessen.  
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

## 2 Konfitüre kochen:

Orangensaft und -filets in einen grossen Kochtopf geben, Zucker und Gelfix mischen und unter die Orangenmasse rühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.  
**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

## 3 Konfitüre in Gläser füllen:

Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gläser während des Erkalts öfter umdrehen, damit sich die jeweiligen Zutaten besser verteilen.



**Dr. Oetker AG/SA**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53