

# Orangen-Rüebli-Konfitüre

4 Gläser à 2,5 dl



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Konfitüre:

- 500 g Rüebli
- 4 dl Orangensaft (400 ml)
- 250 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1
- 1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

## 1 Vorbereiten:

4 Gläser à 2.5 dl (250 ml) bereitstellen.

## 2 Konfitüre:

Rüebli schälen, fein reiben und abwiegen. Orangensaft, Zucker, Gelfix und Zitronensäure begeben, mischen und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen, Pfanne vom Herd nehmen und noch 1 Minute rühren, bis der Schaum zerfallen ist.

Für die Gelierprobe 1 bis 2 TL vom fertigen, heissen Kochgut auf einen kalten Teller geben. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gut verschliessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine würzigere Variante vor dem Kochen 1 TL fein gehackten Ingwer begeben.
- Die Rüebli können vor dem Kochen auch zusammen mit dem Orangensaft gemixt werden.