

# ORANGEN-MARMELADE

## vegan



Carolin Demski, Inhaberin des Reformhaus DEMSKI und Leiterin der Filiale Onkel-Tom-Straße, empfiehlt:

Die Hälfte der Orangen auspressen (ca. 300 ml Saft). Die andere Hälfte in kochendes Wasser geben und rund 20 Minuten köcheln lassen. Die abgekühlten Orangen in dünne Scheiben schneiden, mit dem Saft und Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Masse in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Nach einer Nacht im Kühlschrank die Orangenmasse noch einmal in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb pressen. Die cremige Marmelade noch einmal kurz köcheln lassen und die Konsistenz prüfen. Dann in die Gläser füllen und diese, auf den Kopf gestellt, erkalten lassen.

[www.demski.de](http://www.demski.de)

Zutaten

(ergibt ca. 800g Marmelade):

1,5 kg unbehandelte Orangen

750 g Gelier-Rohrzucker 2:1

(von Löhn)

Guten Appetit!

Reformhaus

# DEMSKI

ORANGEN-  
MARMELADE

*vegan*

