

Bitterorangen-Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk (schnell)

Zutatenliste

- 500 g Bitterorangen
- ca. 1 Liter Orangensaft (frisch gepresst oder Direktsaft)
- 40 ml Zitronensaft
- 300 g und 50 g Rohrohrzucker (Syramena oder Demerara)
- Apfelpektin oder ein anderes Geliermittel

Was wir sonst noch brauchen

- 8-10 Gläser à 200 ml
- Pfanne mit Deckel (ca. 3-4 lt gross) ,
- 1 scharfes Messer, Brett und ev. Sparschäler, 1 Löffel, 1 Handbürste
- 1 Thermometer

Vorgehen Tag 1

1. Gläser waschen und bei 100°C für min. 10 Min. im Ofen trocknen und dadurch gleich sterilisieren. Deckel in Wasser aufkochen und bis zum Gebrauch drin lassen, oder ebenfalls zu den Gläsern aufs Blech legen.

1-2 Unterteller für die Gelierprobe kühl stellen.
2. Bitterorangen heiss abbürsten, halbieren, auspressen, Saft durch ein Sieb in die Pfanne geben.
3. Weisses im Innern mit dem Löffel gut auskratzen, Schalen in gewünschte Grösse schneiden. (Hälfte in 3-4 teilen, feine Streifen schneiden)
Fine Cut 1,5 mm
Medium Cut 4,5 mm
Thick Cut 8 mm
4. Zitronensaft und geschnittene Orangenschalen zum Saft in die Pfanne geben, aufkochen, und zugedeckt köcheln lassen, bis die Schalenstücke sich mit dem Finger zerdrücken lassen (ca 30-60 Min. je nach Orangensorte).
Wichtig: Zucker erst begeben, wenn die Schalen weich sind, ansonsten werden sie kandidiert.
5. 300 g Zucker mit ca. 10 g reinem Pektin mischen, begeben, gut aufkochen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, Gelierprobe machen.
→ Wenn diese gut ist, können die restlichen 50 g Zucker beigegeben werden
→ wenn die Gelierprobe zu flüssig ist, kann man noch etwas Geliermittel mit dem Zucker mischen und diesen langsam unterrühren, wenn er sich aufgelöst hat, eine neue Gelierprobe machen.

Wenn man ein anderes Geliermittel oder Gelierzucker verwendet, die Angabe auf der Packung beachten und deren Vorgehensweise befolgen.

6. Jetzt könnten andere Zutaten wie zum Beispiel 20 ml Whiskey oder Schokolade beigegeben werden.
Masse 5 noch einmal 5 Min. köcheln lassen bei min. 80°C, anschliessend den Topf vom Herd nehmen, 5 Min. zugedeckt abkühlen.
In dieser Zeit in Ruhe alles zum Abfüllen vorbereiten, Backofen auf 120°C heizen, Eventuell Schaum abschöpfen, abfüllen und sofort verschliessen.
7. Für die sichere Haltbarkeit die Gläser bei 120°C für ca. 15-20 Minuten sterilisieren.
8. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, anschreiben und im Vorrat verräumen. So sind die Gläser mindestens 1-1.5 Jahre haltbar.