

Moro Blutorangen Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 1,5 kg Moro Blutorangen
- 1 Zitrone Saft
- 300 g und 50 g Rohrohrzucker (Syramena oder Demerara)
- Apfelpektin oder andere Gelierhilfe

Was wir sonst noch brauchen

- 6-8 Gläser à 200 ml
- Zitruspresse
- 1 grosse Pfanne mit Deckel, Kelle
- 1 scharfes Messer, 1 Brett, 1 Handbürste
- 1 Thermometer

Vorgehen

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.
1-2 Unterteller für die Gelierprobe ins Tiefkühlfach legen.
2. 4-6 Moro Blutorangen heiss abbürsten, unten und oben abschneiden, vierteln und in Streifen schneiden, (ev. auf Kerne kontrollieren) in eine Pfanne geben,
3. Restliche Moro Blutorangen auspressen, und auf ca. 1 Liter auffüllen (entspricht auch ungefähr 1 kg Frucht-Masse), Zitronensaft begeben, aufkochen, ca. 20 Min. halb zugedeckt weichkochen lassen, Fingerdrucktest machen = wenn sich die Schale gut mit dem Finger zerdrücken lässt, ist die Masse genug gekocht.
4. 300 g Zucker mit ca. 10 g Gelierhilfe mischen, zur Masse geben und kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
5. Mit dem kalten Tellerli eine Gelierprobe machen. Wenn die Masse noch nicht fest genug ist noch etwas Gelierhilfe mit den restlichen 50 g Zucker mischen, aufkochen und eine erneute Gelierprobe machen.
Wer ganz feine Marmelade möchte, püriert die Masse jetzt noch einmal, bis zur gewünschten Konsistenz.

Andere Zutaten, wie Schokolade oder Alkohol können jetzt zugegeben werden.
Anschliessend noch einmal 5 Minuten köcheln lassen bei min. 80°C.

6. Topf vom Herd nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen, in dieser Zeit in Ruhe alles zum Abfüllen vorbereiten, Ofen auf 120°C heizen, Schaum ev. abschöpfen, abfüllen und sofort verschliessen.
7. Fertige verschlossene Gläser für 15-20 Minuten bei 120°C im Backofen sterilisieren. Jetzt sind die Gläser 1-2 Jahre haltbar.