

Orangen - Gelee mit Cointreau

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Alkohol

Zutaten für: 1 Angabe

1 1/4	Ltr.	Orangensaft
1	kg	Gelierzucker, Extra
3		Orangen, unbehandelten Schale von
250	ml	Cointreau

Anleitung:

Orangensaft, Gelierzucker und dünn abgeschälte Orangenschale in einen großen Topf geben. Auf großer Gasflamme aufkochen und unter ständigem Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Dann die Orangenschale entfernen, den Cointreau unterrühren, sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Zubereitung: ca. 45 Minuten