

# ORANGENKONFITÜRE: SO FRUCHTIG & LECKER

Posted on 13. März 2018



Heute habe ich für kein Rezept für Brot oder Brötchen, sondern sozusagen etwas für darauf: Eine köstliche Orangenkonfitüre. Sie schmeckt einfach so fruchtig, lecker und erfrischend. Uns schmeckt sie nicht nur gut auf Brötchen oder Toast zum Frühstück, sondern auch im Joghurt oder als Füllung für Torten und Gebäck.

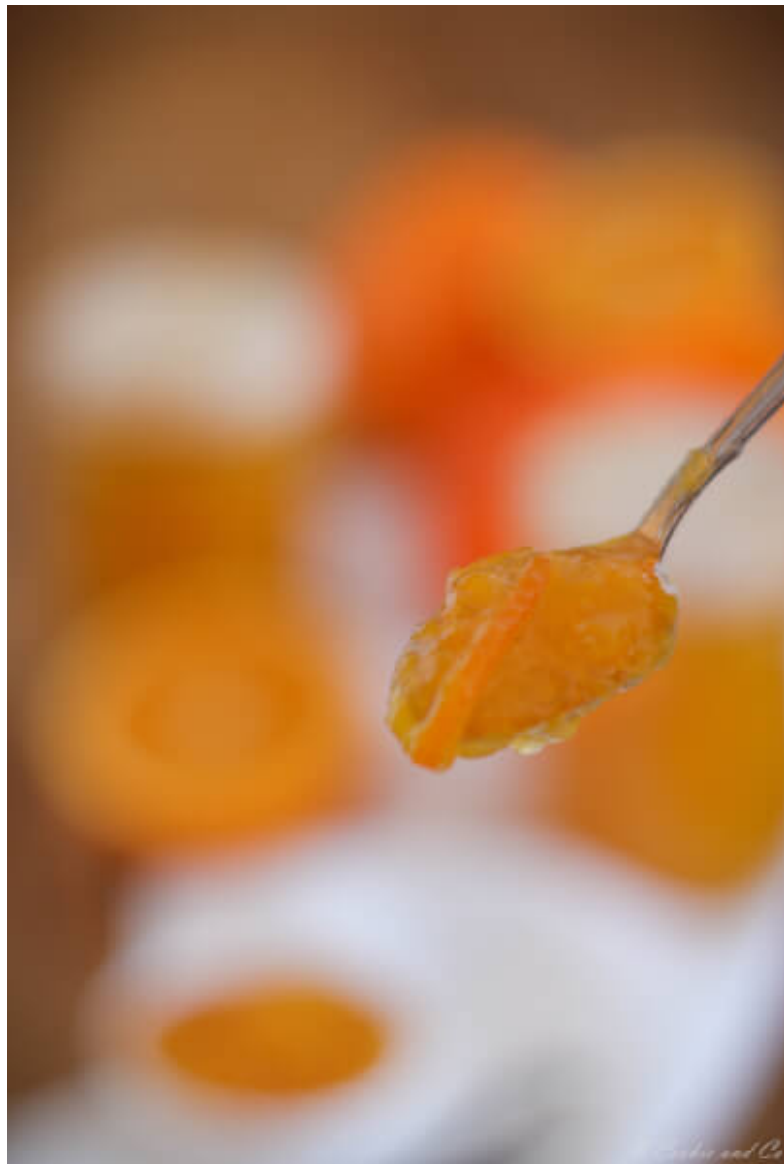


Ich bin ein richtiger Fan von Orangen und so musste ich mir noch unbedingt welche für die wärmere Jahreszeit konservieren. Orangenkonfitüre esse ich nämlich auch im Sommer ausgesprochen gerne, weil ich sie so fruchtig und erfrischend finde. Vom Sommer können wir zwar derzeit nur träumen, aber die Zeit arbeitet ja zum Glück für uns... ;-)

Für diese Orangenkonfitüre verwende ich keine Bitterorangen, sondern ganz normale (Bio-) Orangen. Dabei versuche ich möglichst ganz reife Orangen zu bekommen. So wird sie -auch mit ein paar Orangenzesten- nicht allzu bitter und herb. Selbst meine Kinder essen diese Konfitüre sehr gerne. Die Orangenzesten könnt ihr auch noch etwas feiner schneiden als ich, in dem ihr die Orangenschale mit einem Sparschäler ganz dünn abschält und dann mit dem Messer in die gewünschte Größe zerkleinert. Wichtig ist nur, dass ihr möglichst wenig von dem weißen Teil der

Schale "erwischt". Falls ihr das Aroma der Orangenschale aber nicht mögt, lasst ihr die Orangenzesten einfach ganz weg.

Noch etwas Raffinesse könnt ihr dieser Orangenkonfitüre mit Licor 43 oder Limoncello verleihen. Dazu gebt ihr etwa 50g Likör hinzu und verringert die Menge der Orangenfilets im Gegenzug ein wenig. Beide Varianten schmecken sehr gut und jetzt wäre der richtige Zeitpunkt, diese leckere Orangenkonfitüre nachzukochen. Die Saison für Orangen endet bald...



## **Zutaten für die Orangenkonfitüre:**

(für etwa 4 mittelgroße Einmachgläser)

- 950g Orangenfilets\*\* (mit Likör nur 900g)
- Zesten von 1-2 unbehandelten Orangen (optional)
- 500g Gelierzucker 2:1
- 1 unbehandelte Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- optional: 50g [Limoncello](#) oder [Licor 43](#)

\*\*Wer die Orangen nicht filetieren möchte, kann die Orangen auch alternativ so gut wie möglich schälen und vor der Zubereitung fein pürieren.

## Zubereitung der Orangenkonfitüre:

### Zubereitung im Topf:

1. (Gegebenenfalls die Orangen so gut wie möglich schälen und von den weißen Fasern befreien. Anschließend fein pürieren.)
2. Alle Zutaten in einen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
3. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen und dabei ab und zu weiter umrühren.
4. Nun macht ihr die Gelierprobe\*\*.
5. Anschließend die fertige Orangenkonfitüre zügig in sterilisierte oder heiß ausgespülte Gläser füllen und den Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. (Mehr Information dazu findet ihr unter [Einkochen.info](#).)

### Zubereitung im Thermomix®:

1. (Gegebenenfalls die Orangen so gut wie möglich schälen und von den weißen Fasern befreien. Anschließend für 20 Sek./ Stufe 10 fein pürieren.)
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischen.
3. Danach für etwa 14 Minuten/100°C/Stufe 2 linkslauf kochen.
4. Nun macht ihr die Gelierprobe\*\*.
5. Anschließend die fertige Orangenkonfitüre zügig in sterilisierte oder heiß ausgespülte Gläser füllen und den Deckel verschließen. (Mehr Information dazu findet ihr unter [Einkochen.info](#).)

### \*\*Gelierprobe:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest.

Andernfalls die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.



