

Orangenmarmelade aus Marbella

Notizen:

Die gut gewaschenen Bio-Früchte teilen wir wie folgt auf:

- eine Orange komplett mit Schale in kleinere Würfel, ca. 2 x 2 cm, schneiden
- eine Orange ohne Schale in kleinere Würfel, ca. 2 x 2 cm, schneiden
- eine Zitrone ohne Schale in kleinere Würfel, ca. 2 x 2 cm, schneiden

Einen EL Zucker und zwei gehäufte EL Papaya mit den Früchten mit einem Stabmixer zu einer breiigen Masse pürieren

Wer den leicht bitteren Orangengeschmack intensiver haben möchte, kann alle Früchte mit Schale pürieren

Zutaten:

2 Bio-Orangen,
1 Bio-Zitrone,
1 EL Zucker,
2 gehäufte EL
getrocknete Papaya

Das Basisrezept stammt von Irmgard aus Marbella, wo wir diese wunderbare Marmelade zum ersten Mal genießen durften