

MACH MIT!

12

SO KOCHST DU...

ORANGENMARMELADE

Der kleine Bär Paddington hat ein besonderes Lieblingsessen: Sandwich mit Orangenmarmelade. Die selbst zu kochen, ist gar nicht so schwer. Hier kommt Checkys Rezept.



1. Schäle die Orangen mit einem Messer und zerlege das Innere der Frucht in Stücke. Entferne so viel wie möglich von der weißen Haut. Schneide die Stücke noch einmal in der Mitte durch. Wiege dann ab, wie viel Fruchtfleisch du hast. Das ist wichtig zu wissen, denn du brauchst genau halb so viel Gelierzucker wie Früchte.

2. Fülle das Fruchtfleisch, den Gelierzucker und einen kleinen Schluck Wasser in einen Topf. Mit einem Pürierstab kannst du die Fruchtstücke noch weiter zerkleinern. Koche die Mischung fünf bis zehn Minuten auf. Rühre zwischendurch immer wieder um.

3. Während die Mischung im Topf heiß wird, kannst du schon die Einmachgläser und ihre Deckel mit kochendem, klarem Wasser ausspülen. Stelle die Gläser dann an einem Ort bereit, wo du genug Platz zum Einfüllen der Marmelade hast.

4. Fülle die heiße Marmelade in die Gläser. Drehe den Deckel fest zu und stelle die vollen Gläser dann für einige Minuten auf den Kopf. Jetzt musst du die Marmelade nur noch abkühlen lassen.

DAS BRAUCHST DU:

- fünf bis sechs Einmachgläser
- einen großen Topf
- Küchenwaage
- Pürierstab, Messer
- Löffel, Suppenkelle
- 500g Gelierzucker (2:1)
- ein 2-Kilo-Netz Orangen

ACHTUNG!

- Bei diesem Rezept sollte dir auf jeden Fall eine erwachsene Person helfen! Beim Marmeladekochen kann man sich sehr leicht verbrennen!

FERTIG IST DIE
MARMELADE!

Fotos und Text: Friederike Bach