



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## ORANGEN-ZITRONEN-GRAPEFRUITMARMELADE

Für 7 Gläser à 210 Mililiter Inhalt

- 1 Kilogramm Bio-Orangen
- 500 Gramm Bio-Zitronen
- 700 Gramm rosa Bio-Grapefruits
- 1 Kilogramm Gelierzucker 1:1 - **Bemerkung:** ich habe für 780 Gramm Nettofruchtmenge 500 Gramm Bio-Rohrzucker und 15 Gramm Fruchtgel auf Basis Apfelpektin genommen. Das hat sowohl von der Konsistenz als auch von der Süsse gepasst
- 1/2 Teelöffel Bourbonvanille
- 2 Teelöffel Lavendelblüten

1. Zitrusfrüchte so schälen, dass die äussere weisse Haut komplett entfernt ist
2. Früchte filetieren, den Saft auspressen und alles in einen grossen Topf geben
3. Zucker untermischen, zudecken und über Nacht stehen lassen
4. am nächsten Tag Bourbonvanille und zur Frucht-Zucker-Mischung geben
5. aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, **Achtung** es schäumt relativ stark, also darauf achten, dass der Topf wirklich gross genug ist
6. die Lavendelblüten in die Marmelade einrühren
7. in sterilisierte Gläser abfüllen
8. 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen
9. anschliessend richtig herum abkühlen lassen