

## Quitten-Orangen-Marmelade

Mit selber hergestellten Marmeladen hat man stets ein schönes Geschenk parat. Wer einmal Marmelade gekocht hat, weiß wie unvergleichlich gut diese schmeckt. Bei allem was Sie in Ihrer Küche herstellen, haben Sie es in der Hand, welche Zutaten verwendet werden und wie frisch diese sind. In Naturjoghurt gerührt hat man schnell ein Dessert zur Hand. Und als Füllung in Pfannkuchen ist Marmelade bei Kindern sehr beliebt.

### Zutaten:

- ▶ 1 Bio-Orange
- ▶ 1 Vanilleschote
- ▶ 1/2 l Orangensaft
- ▶ 500 g Quitten
- ▶ 500 g Gelierzucker



### Zubereitung:

- ▶ Orangenschale dünn abschälen. Orange auspressen.
- ▶ Vanilleschote aufschlitzen.
- ▶ Quitten waschen, vierteln, schälen und würfeln.
- ▶ Orangensaft in einen Topf geben. Quitte, Vanilleschote und frisch gepressten Saft dazugeben. 30 Minuten leicht köcheln lassen.
- ▶ Vanilleschote entfernen.
- ▶ Dann die Quitte mit dem Saft pürieren.
- ▶ Wieder zurück in den Topf geben. Den Gelierzucker und die Orangenschale dazugeben. Langsam unter Rühren aufkochen lassen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- ▶ In saubere Gläser füllen und verschließen.