

Orangen-Bergamotte-Konfitüre

Zutaten:

(für ca. 2 Gläser)

4,5 dl frisch gepressten Saft von Blondorangen

Saft einer Bergamotte

200 g Gelierzucker

100 g Demerara-Zucker (eine spezielle Art von Rohrzucker, die aus grossen Kristallen besteht und einen Melassegehalt von ca. 2 bis 3 Prozent aufweist)

Zubereitung:

Mit einem scharfen Messer zwei bis drei hauchdünne Streifen von der Orangen- und der Bergamotteschale abziehen (ca. 1 cm breit und ohne das Weiss der Schale). Die Zitrusfrüchte auspressen. Den Saft mit dem Zucker mischen, die Schalenstreifen zugeben und alles zusammen aufkochen. Anschliessend während 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Schalenstreifen entfernen, die Konfitüre in sterilisierte Gläser abfüllen und diese sofort verschliessen.
