**Bittere Orangen-Pampelmusen-Marmelade**

Für ca. 8–10 Gläser à 200 g

**Zutaten:**

2 Bio-Orangen

1 Bio-Pampelmuse (oder Grapefruit)

ca. 500 g Orangen

ca. 500 g Pampelmusen (oder Grapefruit)

1 kg Diamant Gelierzucker 1:1

**Zubereitung:**

1. Bio-Orangen und Bio-Pampelmuse heiß abwaschen und abtrocknen. Dünn schälen (ohne die weiße Schale), in ca. 3–4 cm lange, ganz feine Streifen schneiden oder mit dem Zestenreißer dünne Streifen abreißen.
2. Alle Orangen und Pampelmusen schälen und filetieren und das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden.
3. Insgesamt 1 kg Fruchtfleisch mit Schalenstreifen abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Marmelade sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

**Nährwertangaben (pro Teelöffel, ca. 5 g):**

Joule: 46 kJ – Kalorien: 11 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 2,7 g – davon Zucker: 2,6 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g