Orangen-Aperol-Marmelade

Für ca. 4 Gläser (ca. 200 ml) Orangen-Aperol-Marmelade brauchst du:

750 ml Sekt oder Prosecco

150 ml Aperol

2 Bio-Orangen

500 g Gelierzucker 2:1

1 Beutel Agartine (pflanzliches Geliermittel, das findest du bei den Backzutaten im Supermarkt)

Zubereitung:

1. Die Orangen heiß waschen und mit einem Zestenreißer schälen. Die Zesten beiseitestellen.
2. Eine Orange auspressen und den Saft zusammen mit dem Sekt in einen ausreichend großen Topf geben. Die andere Orange filetieren und ebenfalls beiseitestellen.
3. Das Sekt-Orangensaft-Gemisch mit dem Gelierzucker und der Agartine vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Alles für vier Minuten sprudelnd kochen lassen. In der letzten Minute den Aperol mit dazugießen und die Orangenfilets und -zesten dazugeben.
5. Mit einem Teller eine Gelierprobe machen. Dazu ein wenig Marmelade auf den kalten Teller geben und checken, ob die Flüssigkeit das Gelieren beginnt. Wenn nicht, noch etwas weiter sprudelnd kochen lassen.
6. In saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und die Gläser für ca. 30 Minuten auf den Kopf stellen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Genuss.