

**Podere Riparbella**  
 Agriturismo ecologico  
 Agricoltura biologica  
 58024 Massa Marittima, Italia  
 T +39 0566 91 55 57  
 www.riparbella.com

Eine einfache, ganz schnelle Variante, die allen unseren Gästen mundet!

## Marmellata di arance Orangenmarmelade

**Einige Bio-Orangen** waschen, bürsten, Fliege und Stielansatz wegschneiden und in Achtel aufschneiden, mit **Wasser** zu zwei Dritteln bedecken und zugedeckt etwa 30 Minuten kochen lassen, bis die Orangen schön weich sind. (Auch den Sud für die Marmelade verwenden.)

Wir zerkleinern die Orangen im Fleischwolf mit der groben Scheibe – geht blitzschnell –, sonst nehmen Sie das Passe-Vite (Flotte Lotte) mit der allergrößten Scheibe! Wenn Sie den Mixer nehmen, darauf achten, dass das Mus nicht zu fein wird.

**Auf 1 kg** Orangenmus  
**350 g** Zucker beifügen, aufkochen und über Nacht stehen lassen.

**20 g Unigel (Apfelpektin)** Am Tag danach die Konfitüre fertig kochen:  
 ins kalte Mus geben, drei Minuten sprudelnd kochen und in die ausgekochten, nassen Gläser abfüllen.

## Le arance al cioccolato Das «Edelnutella»

**2 ganze Orangen** achteln und in feine Scheiben schneiden, mit **2 dl Wasser** und **200 g** Zucker kochen, bis sie transparent sind. Pfanne zur Seite stellen.

In einer grösseren Pfanne

**6 dl Orangensaft** mit  
**Saft einer Zitrone** und  
**4 dl Wasser** und

**350 g Zucker** aufkochen und die obige Mischung beifügen, dann vom Herd nehmen und **250 g dunkle Schokolade** darin auflösen. Über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag fertig machen: Mit **60 g Unigel** aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen.



### TIPPS UND TRICKS:

Marmeladen-Tricks gibt es unzählige. Uns ist es wichtig, das schweizerische «Unigel» zu verwenden: ein Apfelpektinpulver. Damit genügt eine dreiminütige Kochzeit, wenn Früchte und Zucker schon am Vortag aufgekocht wurden. Dieses Vorkochen macht die Konfitüre zudem schmackhafter.

Wussten Sie, dass «Marmelade» nur aus Zitrusfrüchten hergestellt wird? «Konfitüre» hingegen nennt man den Brotaufstrich aus allen andern Früchten.

### HIER ZWEI BÜCHER-TIPPS:

Das kleine Geschenkbuch «Über feine Marmelade» unserer Freundin Ulrike von Jordans, ISBN-13: 978-3-7607-1541-4 und «Mes confitures» von Christine Ferber, ISBN-13: 978-0-8701-3629-0. Beide mit neuen Ideen, die anregen zum Weiterspinnen... und Ausprobieren!