

# Orangen-Marmelade

## ZUTATEN

ca. 9 Orangen · 2–3 Zitronen  
(die Früchte müssen geschält zusammen  
1,5 kg Fruchtmasse ergeben) · 800g Roh-  
rohrzucker · 32g Konfitura Geliermittel

## ZUBEREITUNG

1. 3 Orangen sorgfältig dünn abschälen und die Schale in feine Längsstreifen schneiden.
2. Die Schale mit 0,75 ml Wasser und 200g Rohrohrzucker im geschlossenen Topf 15 Minuten kochen lassen.
3. Die Früchte filetieren und klein schneiden, die gekochten Schalen samt Wasser hinzufügen, das Ganze im geschlossenen Topf 20 Minuten kochen, danach abkühlen lassen.
4. In die abgekühlte Fruchtmasse das Geliermittel mit einem Schneebesen einrühren, den restlichen Rohrohrzucker zufügen und nochmals 3 Minuten kochen lassen.
5. Das heiße Kochgut sofort in heiß ausgespülte Gläser randvoll einfüllen und verschließen. Zum Servieren in ein Schälchen füllen und mit einem Minzblatt garnieren.

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch auf [www.bioladen.de](http://www.bioladen.de)



Für Menschen mit Geschmack.

bioladen

[www.bioladen.de](http://www.bioladen.de)



Saftige Orangen von *L'arcobaleno*  
BioOrangen aus Sizilien

# Bio-Orangen von L'arcobaleno



Anna Maria Catalanotto und Francesco Musso sind 2 der 13 Gesellschafter von L'arcobaleno.



Die Sonne in den Tälern des Berges Sicane, in 200 bis 600 Metern über dem Meeresspiegel, lässt saftige Orangen heranwachsen.



In der herrlichen Landschaft in der Nähe von Villafranca Sicula auf der italienischen Insel Sizilien wachsen Orangen erstklassiger Qualität. Das warme Klima und der Wind geben den Zitrusfrüchten ihren besonderen Geschmack und ihre wertvollen Eigenschaften.

Die Erzeugergemeinschaft L'arcobaleno entstand 1993 dank der weitsichtigen und verantwortungsvollen Entscheidung einiger Landwirte. Sie entschieden sich, ihre Felder mit alten Techniken und Traditionen zu bewirtschaften im Bewusstsein, die Gesundheit der Verbraucher und die Umwelt zu schützen.

Die Anbauflächen der Genossenschaft L'arcobaleno befinden sich in den hügeligen Tälern des Berges Sicane in 200 bis 600 Metern über dem Meeresspiegel. In der herrlichen Landschaft in der Nähe von Villafranca Sicula auf der italienischen Insel Sizilien wachsen Orangen erstklassiger Qualität.

Das warme Klima, die geringe Feuchtigkeit und der Wind geben den Zitrusfrüchten ihren besonderen Geschmack und ihre wertvollen Eigenschaften.

Art des Betriebes
Erzeugergemeinschaft
Anbaufläche
12 Hektar
Bio-Zertifizierung
Naturland



Villafranca Sicula, Sizilien



Produkte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Orangen: Navelina											X	X
Orangen: Washington Navel	X	X	X									X

# Fruchtige Orangen-Quark-Creme

## ZUTATEN

500g Quark, 40% · 70g Vanillezucker · 200g Sahne, halbsteif geschlagen · 500g Orangen · 1-2 EL Rohrzucker · 1-2 EL Zitronensaft · 1 TL abgeriebene Zitronenschale · 1 Packung Cantuccini · Kakaolikör z.B. „Sasse“ Kakao mit Nuss

## ZUBEREITUNG

1. Quark mit Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Orangen schälen, filetieren (Saft dabei auffangen) und in Stücke schneiden.

2. Aufgefangen Saft, Zucker, Zitronensaft- und schale zugeben und etwas ziehen lassen. Cantuccini grob zerkleinern (mit einem schweren Messer oder dem Blitzhacker).

3. Die Zutaten in eine Schüssel oder in dekorativen kleinen Portionsgläsern schichten: Mit dem Quark beginnen, Früchte, Quark, Cantuccini (die Cantuccini mit dem Likör beträufeln), Quark, Früchte... mit Quark abschließen und evtl. mit den übrig gebliebenen Cantuccini-Krümeln bestreuen.

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch auf [www.bioladen.de](http://www.bioladen.de)

