

SO GEHT'S:

1. Karte an der gepunkteten Linie ausschneiden.
2. Mittig falten, so dass die bedruckten Seiten nach außen zeigen.
3. Nahe der oberen linken Ecke lochen.
4. Mit Geschenkband zusammenbinden und am Geschenk befestigen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEIM VERSCHENKEN!



Du benötigst: 1 unbehandelte Orange, 1 unbehandelte Zitrone, 1 kg Orangen, 250 g Gelierzucker (2:1), 1 Vanilleschote, 3 EL Orangenlikör, 1 Zimtstange, 2 Anissterne

1. Unbehandelte Früchte heiß abwaschen, die Schale fein abreiben. Saft der Zitrone auspressen. Alle Orangen filetieren. Insgesamt soll 500g Fruchtmasse entstehen.
2. Fruchtmasse mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf mischen. Vanilleschote längs aufschneiden, mit Likör und Gewürzen zugeben.
3. EasyQuick mit Dichtring 20 cm aufsetzen, Topf auf höchster Stufe bis zum Dampf-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 5 Minuten im Dampf-Bereich garen.
4. Nach Ende der Garzeit Vanilleschote und Gewürze entfernen, Konfitüre sofort in gut gereinigte Gläser füllen und verschließen. Schraubgläser für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.
5. Gläser wieder umdrehen und vollständig erkalten lassen.
Fertig!

Hier falten



Besser essen.
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.
www.amc.info