

# Cremig milder Orangensaft



## Zutaten:

- frische Orangen (*am besten unbehandelt*)
- Messer oder anderes Schneidwerkzeug
- Mixer, Sieb
- bei Bedarf Ingwer, Zimt oder ähnliches zum Würzen
- frisch gereinigte Schraubgläser/Flaschen aus Glas

## Anwendung:

- gereinigte Orangen so weit von der Orangenhaut befreien, dass nur etwas von der weißen Orangenhaut zu sehen ist



- alles in einem Mixer so weit zerkleinern, dass ein Brei entsteht, dann durch ein Sieb laufen lassen, Saft abfüllen und in den Kühlschrank (*hält ca. 1 Woche*)
- den übrigen Brei als Marmelade kochen (*mit Pektin aus Orangen*)