

# Sinaasappelconfituur met Campari

4 - 6 potjes



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de confituur:

- 600 g sinaasappels (vruchtvlees)
- 250 ml sinaasappelsap
- 1 zakje Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker
- 100 ml campari

## 1 Bereiding:

Schil de sinaasappels met een mes, verwijder ook het witte vel. Snijd het vruchtvlees eruit en vang het sap op. Pers de overige sinaasappelen.

2 Doe het sap en het vruchtvlees in een kookpot. Meng de Dr. Oetker Geleisuiker Gelfix met de vruchtenmassa.

3 Breng alles onder voortdurend roeren aan de kook en laat het minstens 3 minuten koken. Neem de kookpot van de kookplaat. Roer er vervolgens de Campari onder. Eventueel schuim verwijderen en direct in de glazen gieten tot ze tot aan de rand gevuld zijn.

4 Sluit de confituurglazen af met Twist-off-deksel®, draai de glazen om en laat ze gedurende 5 minuten op het deksel staan. Draai de glazen gedurende het afkoelen meermaals om zodat het vruchtvlees van de sinaasappels goed verdeeld wordt in de glazen.

## Tip:

Campari kan door sinaasappelsap vervangen worden.