

KÜRBIS-APFEL-MARMELADE

Zutaten

- 750 g Hokkaido- oder Butternut-Kürbis
- 1 Bio Zitrone
- 1 Bio Orange
- 100 ml Apfelsaft
- 550 g Äpfel
- 50 ml Wasser
- 500-550 g Gelierzucker (2:1)
- 2 Messerspitzen gemahlene Vanille
- Gewürzkombination: Brise gemahlene Tonkabohne, Nelken und Zimtstange – je nach Geschmack
- sterile Schraubgläser

Zubereitung

- ✓ Kürbis waschen und halbieren (beim Butternut-Kürbis die Schale entfernen), Kerne entfernen und in kleine Würfeln schneiden. Zusammen mit dem Apfelsaft, etwa 50 ml Wasser und den Gewürzen in einen großen Kochtopf geben.
- ✓ Zitrone waschen, reiben und anschließend den Saft auspressen. Den Abrieb und Saft mit in den Kochtopf geben.
- ✓ Orange waschen, 1/2 Orange reiben und anschließend den Saft auspressen. Den Abrieb und Saft mit in den Kochtopf geben.
- ✓ Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 10-20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist. Anschließend die Zimtstange und Nelken entfernen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- ✓ Die Äpfel schälen und mit einer Reibe grob in die Kürbismasse raspeln. Die geriebenen Äpfel zwischendurch mit dem pürierten Kürbis vermengen. Zum Schluss noch den Gelierzucker unter die Apfel-Kürbis-Masse ziehen und alles gut miteinander verrühren.
- ✓ Den Topf wieder auf den Herd geben und die Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Für ca. 4-7 Minuten kochen lassen, dabei stetig umrühren, bis die Masse eindickt.
- ✓ In sterile Gläser abfüllen. Fest verschließen, die Gläser auf den Kopf stellen und nach ca. 15-20 Minuten wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Tipp von Ingrid:

- Gerne eine Gelierprobe durchführen: Dafür 1 TL der Marmelade auf einen kleinen Teller geben und abkühlen lassen. Stimmt die Konsistenz, ist die Marmelade fertig und kann in sterile Gläser abgefüllt werden.

Viel Spaß beim Zubereiten.

Eure Ingrid