

Apfel-Kürbis-Marmelade

Ein Minikoch-Rezept zum Nachkochen

Das brauchst du für die Marmelade:

500 g Kürbisfleisch
50 ml Apfelsaft
500 g reife Äpfel
Saft von einer Zitrone
1 Stange Zimt
500 g Gelierzucker, 2:1



Und so geht's:

Den Kürbis in Stücke schneiden und in einem Topf mit ganz wenig Wasser ca. 10 min dünsten. Die Kürbisstücke mit dem Apfelsaft pürieren. Den Zitronensaft zufügen. Die geschälten Äpfel grob raspeln und unter die Kürbismasse rühren. Den Zucker zufügen und gut verrühren. Mit der Zimtstange erhitzen und nach Angaben von der Gelierzuckerpackung kochen lassen. Die Zimtstange entfernen und in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Ein paar Minuten auf dem Deckel stehen lassen und dann umdrehen.

Je nach Gläsergröße ergibt es ca. 7-8 Gläser.

Guten Appetit!

