



Kürbis-Apfel Marmelade

Zutaten:

- ca. 750 g Hokkaido Kürbis
- ca. 750 g Äpfel
- 1 Pkg. Gelierzucker 1:3
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Stange Zimt

Zubereitung:

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, die Äpfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Mit ca. 1 Liter Wasser und der Zimtstange und dem Saft der beiden Zitronen weichkochen.

Wasser abgießen, Zimtstange entfernen, pürieren mit dem Zucker bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Gelierprobe machen.

TIPP: Hokkaido Kürbisse müssen nicht geschält werden. Ich habe die Marmelade 2-mal gemacht - einmal geschält - einmal ungeschält. Geschält wird die Marmelade viel feiner. Bei der ungeschälten Variation schaffte es mein Stabmixer es nicht (auch mein Thermomix nicht) - die Marmelade so fein zu pürieren. Es blieben ganz kleine Reste der Schale - die die Marmelade etwas gröber machte - dem Geschmack tut dies aber keinen Abbruch.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at