

Winterliche Kürbis-Apfel Marmelade

Zubereitung: 20 min

Zutaten:

500 g Kürbisfleisch, z. B. Hokkaido
250 ml Orangensaft, frisch gepresst oder gekauft
250 g Äpfel
1 Zimtstange
Saft von einer ½ Zitrone
500 g Gelierzucker 2:1

Besonderes Werkzeug:

Pürierstab

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit ganz wenig Wasser in einem Topf weich dünsten. Das dauert so um die 10 min. Währenddessen die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und die letzten 3 min mit dünsten lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und alles mit einem Pürierstab fein pürieren.

Nun kommen noch die restlichen Zutaten wie Orangensaft, Zitronensaft, Gelierzucker und die Zimtstange hinzu. Das Ganze wird nun auf höchster Stufe unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Sobald es anfängt zu kochen, muss die Uhr gestartet werden. Die Masse muss 3 min richtig sprudeln und immer gerührt werden.

Anschließend wird die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser gegossen, mit einem Deckel fest verschlossen und 10 min auf den Kopf gestellt. Nun ist die Marmelade über Monate hinweg haltbar.

Tipp! Falls ihr euch nicht sicher seid, ob die Marmelade wirklich schon geliert hat: gebt nach der Kochzeit etwas Marmelade auf eine Untertasse und pustet dagegen. Wenn sie dann eine Haut bildet und Falten wirft, ist sie fertig.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥