

MARMELADEN-GELEES-CHUTNEYS

## Köstliche Kürbismarmelade

... fruchtig mit Äpfeln

*Ich hab' die Marmelade bewusst etwas "stückiger" gekocht! Wenn Ihr das nicht nicht möchtet, müsst Ihr Ihr den Hokkaidokürbis in Stücke schneiden und in wenig Apfelsaft weich kochen und pürieren. Dann erst zur Marmelade nach Rezept zubereiten*



### Rezept Kürbismarmelade

- 500 g Hokkaidokürbis
  - 500 g knackige säuerliche Äpfel
  - Saft von einer Zitrone
  - 1 TL Zimt
  - Abrieb einer Bio Orange
  - 500 g Gelierzucker 2:1
  - etwas Apfelsaft ( Direktsaft oder frisch gepresst )
1. Den Hokkaidokürbis waschen und die gewünschte Menge ( 500 g ) grob raspeln
  2. Die Äpfel waschen, schälen und reiben
  3. Alle Zutaten nun in einen großen Kochtopf geben, etwas Apfelsaft dazu geben, so das nichts anbrennen kann und gut verrühren
  4. Die Masse nun aufkochen lassen, ab jetzt 4 Min. sprudelnd kochen lassen

5. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 4 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL der Marmelade auf den erkalteten Teller gibt
6. Wenn die Kürbismarmelade fest genug ist, in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Wenn nicht, noch einige Min. länger kochen. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und die Marmelade ist länger haltbar

**♥ Viel Spaß beim nachkochen und gutes Gelingen ♥**