Kürbis-Butter

Dieses Rezept für die süße Kürbis-Butter stimmt auf gemütliche Herbsttage ein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

2 kg	Butternusskürbisse (oder Hokkaido)
100 ml	Apfelsaft
200 g	Rohrzucker
0.5 TL	Ingwerpulver
1 EL	Zimtpulver
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Butter** zunächst das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Einmachgläser mit kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen.

2. Den oder die Kürbisse waschen und trocknen, anschließend quer halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Auf mittlerer Schiene mit der gewölbten Seite nach oben rund 45 Minuten backen. Sobald die Schale weich ist (mit einer Gabel prüfen), Kürbis herausnehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

3. Danach das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale entnehmen und in einen Topf füllen. Rohrzucker, Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Apfelsaft und Salz ebenfalls zufügen. Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren.

4. Das Kürbispüree im Topf zum Kochen bringen, Temperatur sofort reduzieren und 10 Minuten

sanft köcheln lassen. Anschließend Vanilleextrakt und Zitronensaft unterrühren, vom Herd nehmen. Die fertige Kürbis-Butter in die vorbereiteten Gläser füllen, sorgfältig verschließen und auf den Kopf stellen, vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Die Kürbis-Butter ist sehr vielseitig verwendbar, zum Beispiel als Brotaufstrich, Füllung für Süßspeisen, zum Verfeinern von Joghurt oder Cornflakes.