

Kürbismarmelade mit Apfel

Kürbismarmelade mit Apfel ist eine köstliche Möglichkeit, Kürbis einmal anders zu genießen. Hokkaido-Kürbis und Äpfel werden Apfelsaft, Vanille und Zimt zu einer Marmelade gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

700 g	Hokkaidokürbise
300 g	Äpfel
150 ml	Apfelsaft
500 g	Gelierzucker (2:1)
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Zimt
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Kürbismarmelade mit Apfel** zuzubereiten, den Hokkaido-Kürbis zunächst entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale kann beim Hokkaido grundsätzlich mitverwendet werden, wer eine besonders feine Marmelade bevorzugt, kann den Kürbis aber auch schälen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend ebenfalls in kleine Würfel schneiden, die ungefähr die gleiche Größe wie die Kürbiswürfel haben.
2. Kürbis und Äpfel in einen Topf geben. Die Zitrone auspressen und den Saft gemeinsam mit dem Apfelsaft und dem Vanilleextrakt hinzufügen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend die gekochte Kürbis-Apfel-Mischung mit einem Pürierstab fein pürieren. Wer die Marmelade lieber etwas stückiger mag, püriert die Masse nur kurz und lässt kleine Fruchtstücke erhalten.
3. Nun den Gelierzucker und den Zimt hinzufügen und alles gründlich verrühren. Die Marmelade etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend eine Gelierprobe machen. Dafür einen

Teelöffel der heißen Kürbismarmelade auf einen kleinen Teller geben und kurz abkühlen lassen. Wird die Marmelade fest, ist sie fertig. Sollte sie noch zu flüssig sein, die Masse kurz weiterkochen lassen und die Gelierprobe wiederholen. Die fertige Kürbismarmelade mit Apfel noch heiß bis zum Rand in saubere Einmachgläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und vollständig abkühlen lassen.

Tipp

Die Kürbismarmelade mit Apfel schmeckt besonders gut auf frischem Brot, Toast oder Gebäck. Auch zu Käse passt der süß-würzige Fruchtaufstrich hervorragend.