

Kürbismarmelade

Ein tolles Rezept, mit dem man Kürbis das ganze Jahr genießen kann: leckere Kürbismarmelade mit Apfelsaft und feinen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1.6 kg	Kürbisfleisch
510 ml	Apfelsaft
3 Stk.	Glühfix
2 Stk.	Zitronen
1 kg	Gelierzucker (Verhältnis 2:1)

Zubereitung

1. Zunächst das Kürbisfleisch zusammen mit Apfelsaft für die **Kürbismarmelade** weich kochen und dabei Glühwein Gewürzmischung hineinhängen. Im Anschluss pürieren und kalt werden lassen.
2. Danach geriebene Zitronenschale und Zitronensaft begeben. Anschließend nochmal aufkochen und währenddessen den Gelierzucker untermischen, 5 Minuten kochen lassen und danach noch heiß in Gläser abfüllen.
3. Die Gläser verschließen, umdrehen und auf den Deckel für 5 Minuten stehen lassen. Haltbarkeit von der Kürbismarmelade 8 Monate.

Tipp

Die Kürbismarmelade kann ein Frühstücksbuffet außergewöhnlich werden lassen.