

# Kürbis-Apfel-Marmelade

Riesenkürbissorte: bspw. Gelber Zentner

## Zutaten:

- 800 g Kürbisfleisch
- 2 Äpfel
- 2 Orangen, ausgepresst
- 1 Zitrone, ausgepresst
- 500 g Gelierzucker
- 1 Pr. Zimt und ggf. Muskat

## Zubereitung:

- Kürbis und Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden
- zusammen mit dem Orangen- und Zitronensaft in einen Topf geben
- kurz aufkochen lassen und für ca. 20 min. bei mittlerer Temperatur weichkochen
- Zimt (und Muskat) hinzugeben
- pürieren
- mit 500g Gelierzucker 2:1 nochmals für 5 min aufkochen lassen; dabei immer wieder umrühren
- Heiß in saubere, abgekochte Schraubgläser füllen und diese zum Abkühlen auf den Kopf stellen

ESSBARE  
STADT  
NORDERSTEDT

