

Kürbismarmelade



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 25 min
Garzeit: ca. 25 min

Für 4 Gläser à ca. 400 ml

Zutaten:

1 kg Kürbisfruchtfleisch
6 unbehandelte Orangen
1/2 TL Zimtpulver
1 kg Gelierzucker, 1:1

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen, die harte Schale gegebenenfalls abschneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Orangen heiß abbrausen, zwei Orangen schälen, die Schale in feine Streifen schneiden und alle Orangen auspressen. Den Saft mit 100 ml Wasser und den Kürbiswürfeln in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten weich kochen, dann pürieren. Die Orangenschalen, den Zimt und den Zucker dazu geben, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei stetig umrühren.

In vorbereitete Gläser füllen, diese fest verschließen und für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. Umdrehen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern.