



Apfel-Kürbismarmelade

500 g	Kürbisfleisch
50 ml	Apfelsaft
500 g	reife Äpfel
1	Zitrone, (Saft)
1 Stange	Zimt
500 g	Gelierzucker, 2:1

Den Kürbis in Stücke schneiden und in einem Topf mit ganz wenig Wasser ca. 10min dünsten. Die Kürbisstücke mit dem Apfelsaft pürieren. Den Zitronensaft zufügen. Die geschälten Äpfel grob raspeln und unter die Kürbismasse rühren. Den Zucker zufügen und gut verrühren. Mit der Zimtstange erhitzen und nach Angaben von der Gelierzuckerpackung kochen lassen. Die Zimtstange entfernen und in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Ein paar Minuten auf dem Deckel stehen lassen und dann umdrehen.

Je nach Gläsergröße ergibt es ca. 7-8 Gläser.

