



Rezepte aus der Behr Küche

Apfel-Orangen-Kürbismarmelade



Zutaten für 0 Personen

500g Hokkaido Kürbisfleisch
500g Äpfel (geschält und entkernt)
400ml Orangensaft
1 Vanilleschote, das Mark
80ml Zitronensaft
700g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch und die Äpfel grob raspeln und mit allen anderen Zutaten in einem großen Topf gut vermengen. Das Ganze bei schwacher Hitze und unter häufigem Rühren zum Kochen bringen und gemäß Anweisung auf der Zuckerverpackung sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Wird diese nicht ausreichend fest, die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern. Das Abfüllen in die gründlich gesäuberten Gläser muss kochend heiß erfolgen. Tipp: Die Deckel kann man zusätzlich, direkt vor dem Verschrauben, kurz mit hochprozentigem Alkohol, zum Beispiel Rum, desinfizieren. Den Alkohol ggf. wegkippen. Gleich nach dem Befüllen die Deckel fest verschrauben und die Gläser für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.