



## Rezepte aus der Behr Küche

### Kürbis-Äpfel-Marmelade



#### Zutaten für 4 Personen

1 kg Hokkaido-Kürbis (ca. 1,5 Hokkaido-Kürbisse, entkernt)  
500 g süße Äpfel (geschält und entkernt)  
200 ml Wasser  
1 TL Ingwerpulver  
Mark einer Vanilleschote  
1 Prise Zimt  
750 g Gelierzucker 2:1

#### Zubereitung:

Die Hokkaido-Kürbisse halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Schale dran lassen. 1 kg Kürbisfleisch abwiegen und grob raspeln. Die geschälten und entkernten Äpfel ebenfalls grob raspeln.

Kürbis, Äpfel, Wasser, Gewürze und Gelierzucker in einen großen Topf geben und gut vermengen. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen und gemäß Anweisung auf der Zuckerverpackung ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Nun eine Gelierprobe machen. Dazu etwa 1-2 TL der heißen Marmelade auf einen Teller geben. Wird diese dicklich-fest und verläuft nicht, ist die Konsistenz gut. Ist die Marmelade noch zu flüssig, eine weitere Minute kochen lassen und die Gelierprobe erneut durchführen.<

Wenn die Konsistenz stimmt, die noch kochend heiße Marmelade in gründlich gesäuberte, verschließbare Gläser füllen. Die Deckel kann man zusätzlich, direkt vor dem Verschrauben, kurz mit hochprozentigem Alkohol, zum Beispiel Rum, desinfizieren. Gleich nach dem Befüllen die Deckel fest verschrauben und die Gläser für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp: Eine Scheibe Brot zuerst mit Frischkäse bestreichen und dann die Marmelade darauf geben. Lecker!



Rezepte aus der Behr Küche