

Kürbis-Apfel-Marmelade

Alles was ihr braucht sind:

| | |
|--------|--|
| 600g | Kürbis (Ich benutze immer den Hokkaido-Kürbis) |
| 600g | Äpfel |
| 200 ml | Apfelsaft |
| 500 g | Gelierzucker 2:1 |

1. Ihr müsst den **Kürbis** putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
 - Am Ende sollen es ca. 400g Fruchtfleisch ergeben.
2. Das gleiche macht ihr auch mit den **Äpfel** waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
 - Auch das soll am Ende ca. 400g Fruchtfleisch ergeben.
3. Danach gebt ihr die Zutaten in einen Topf mit dem **Apfelsaft** und püriert das ganze.
4. Als nächstes gibt ihr den **Gelierzucker** hinzu und vermengt das ganze. Die Zutaten unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
5. Die Masse 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. **Achtung kann spritzen!**
6. Die heiße Masse in Gläser füllen und verschließen. Gläser auf den Deckel stellen und nach 5 Minuten drehen.
7. Und fertig ist die Kürbis-Apfel-Marmelade :-)

Sie schmeckt hervorragend zum Brot mit Butter und ist auf jedem Esstische eine Abwechslung.

MICHELLE-BOOKS
So viele Bücher, so wenig Zeit...

www.michelle-books.de