



Kürbis-Marmelade

Zutaten für 10 bis 12 Gläser:

1 Liter Apfelsaft (naturtrüb)	1 kg Gelierzucker 1:2
1 kg Hokkadio-Kürbis (gewaschen, geschält, entkernt und klein gewürfelt)	1 Vanilleschote
	Saft einer Limette

Zubereitung:

1. Schneidet die Vanilleschote in drei Stücke.
2. Nun gebt alle Zutaten in einen großen Topf und lasst das Ganze aufkochen.
3. Jetzt heißt es köcheln lassen für etwa 3 bis 5 Minuten.
4. Sobald der Kürbis weich ist, könnt Ihr die Vanilleschotenstücke entfernen und den Topf vom Herd nehmen.
5. Püriert das Ganze jetzt mit einem Pürierstab. Es macht nichts, wenn noch ein paar größere Stücke dazwischen sind.
6. Füllt Eure noch heiße Marmelade anschließend in die heiß ausgespülten Gläschen. Schraubt den Deckel zu und stellt sie mit dem Deckel nach unten für einige Minuten auf die Arbeitsfläche. Danach könnt Ihr sie umdrehen und vollständig auskühlen lassen.