

Apfel-Kürbis-Marmelade

Ihr braucht:

- 500 g Äpfel, in Stücke geschnitten
- 500 g Kürbis, in Stücke geschnitten
- 15 g Zucker
- 1/2 l Wasser
- 1 Zimstange, 1/2 Vanilleschote, 5 Nelken, ca. 2 cm Ingwer
- 500 g Gelierzucker 3:1
- 100 g Walnüsse

Küchenmaterial: Schneidebrett, Messer, Topf, leere Marmeladengläser, Einmachtrichter, Schöpflöffel, Tee-/Gewürzei

Bei den Gewürzen könnt ihr weglassen, was euch nicht schmeckt oder aber variieren, z.B. mit Tonkabohne. Das gilt auch für die Nüsse.

1. Die Äpfel und den Kürbis schälen, Kerngehäuse bzw. Kerne entfernen und alles klein schneiden.
Tipp: Hokaidokürbis muss nicht geschält werden und die Äpfel eigentlich auch nicht ;-)
2. Die 15 g Zucker in einem großen Topf schmelzen und die Apfel- und Kürbisstücke darin karamellisieren.
3. Mit ca. 1/2 l Wasser aufgießen. Die Gewürze in das Tee-/Gewürzei füllen und dazugeben. Alles ca. 20 Min. köcheln lassen.
4. Das Tee-/Gewürzei entfernen und anschließend die Apfel-Kürbis-Masse pürieren. Den Gelierzucker dazugeben, verrühren und aufkochen lassen.
5. Die in grobe Stücke gehackten Nüsse einrühren und 3 Min. sprudelnd kochen.
6. Und dann eine Gelierprobe machen.
Dazu einen Löffel der heißen Marmelade auf eine kalte Untertasse oder einen Teller geben. Wird die Masse nach kurzer Zeit schon fest, kann abgefüllt werden. Verläuft die Masse, ist die Marmelade noch zu flüssig. Eine Minute weiterkochen, dann die Gelierprobe erneut durchführen.
7. Jetzt die Marmelade in sterilisierte Gläser füllen und sofort schließen.
8. Anhänger/Aufkleber basteln und an bzw. auf die abgekühlten Gläser machen.

