

Kürbis - Marmelade

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Eingemachtes, Marmelade

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kuerbisfleisch
1/4	Ltr.	Wasser
300	Gramm	Getrocknete Aprikosen
800	Gramm	Gelierzucker
4		Vanilleschoten

Anleitung:

1. Das gewuerfelte Kuerbisfleisch mit dem Wasser aufkochen. Bei schwacher Hitze zu einem dicken Pueree kochen. Nach Belieben mit dem Mixstab puerieren.
2. Die Aprikosen in kleine Wuerfel schneiden und zusammen mit dem Zucker in das Kuerbispueree mischen.
3. Die Vanilleschoten laengs halbieren, das Mark herauskratzen und nach und nach in die Konfituere ruehren. Sofort in heiss ausgespuelte Glaeser fuellen und diese gut verschliessen.