

## Kürbismarmelade Grundrezept

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 350 g  | Hokkaido           |
| 350 g  | Äpfel              |
| 300 ml | Orangensaft        |
| 1 TL   | Zitronensäure      |
| 1 kg   | Gelierzucker (1:1) |

Hokkaido schälen, entkernen und das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden.  
Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.  
Alles zusammengeben und dann Orangensaft und Gelierzucker unterrühren.  
Die Masse unter Rühren aufkochen und dann 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.  
Vom Herd nehmen, die Zitronensäure unterrühren  
Marmelade schnell in sterilisierte Gläser umfüllen und diese fest verschließen.

## Kürbismarmelade mit Vanille

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 500 g | Hokkaido            |
| 500 g | Äpfel               |
| 500 g | Gelierzucker 2:1    |
| 1     | Vanilleschote       |
| 1     | Zitrone, Saft davon |
| 2 El  | Pfirsichlikör       |

Kürbis und Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.  
Vanilleschote auskratzen und das Mark zu den Früchten in den Topf geben.  
Gelierzucker und Likör hinzugeben.  
Wer möchte, kann die Kürbismarmelade jetzt noch einmal pürieren.  
Alles aufkochen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.  
Vom Herd nehmen und in heiß ausgespülte bzw. sterilisierte Gläser umfüllen.