Bio Kürbismarmelade
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kürbisfleisch, 250 ml Wasser, 1 Teelöffel Ingwer, 30 gr Konfigel, 300 gr Rohrzucker, 1 Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Das Fruchtfleisch entnehme ich aus dem Kürbis, der hinterher als Herbstdeko mit einem Gesicht unseren Hauseingang verziert.

Hierzu im Zickzack einen Deckel abschneiden und durch die Öffnung erst die Kerne entfernen und dann das Fruchtfleisch reichlich mit einem scharfen Löffel oder Eislöffel rauskratzen (= recht Kraftaufwendig ;-)).

Des weiteren noch saubere Gläser bereitstellen, in die die Marmelade später gefüllt werden soll.

Die Zubereitung:

Anmerkung: wir nehmen aus eigener Überzeugung alles in Bio-Qualität, aber natürlich funktioniert das Rezept auch mit "normalen" Lebensmitteln.

Die Kürbisstückchen mit dem Wasser im Topf für 5 Minuten zum Kochen bringen. Dann das Ganze im Topf pürieren. Anschließend den ausgepressten Saft der Zitrone, den Zucker und den Ingwer untermischen. Dann mit einem Schneebesen nach und nach das Konfigel (geht natürlich auch mit Gelierzucker, dann aber die Zuckermenge anpassen) einrühren.

Anschließend alles gut und sämig einkochen lassen und in die bereitgestellten, heiß ausgespülten, Gläser abfüllen. Diese am besten über Nacht auf dem Kopf gedreht abkühlen lassen. Fertig!

Schmeckt ganz prima auf frischem Semmel mit Frischkäse drunter - guten Appetit!