

Köstliche Kürbismarmelade



Sei amol g'miäsig!

ZUBEREITUNG

35 min



Zutaten

FÜR CA. 5 MARMELADENGLÄSER

- 1,5 kg Kürbis
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 Gewürznelken
- 500 g Gelierzucker 3:1

Zubereitung

- 1 Kürbis waschen, halbieren, eventuell schälen (bei dicker Schale) und die Kerne entfernen.
- 2 Kürbis in kleine Würfel schneiden.
- 3 Vanilleschote halbieren und Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
- 4 Kürbis in einen Topf geben und mit ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgießen. Gewürze hinzugeben, gut durchrühren und ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Ab und zu umrühren.
- 5 Zimtstange, Sternanis und Gewürznelken entfernen.
- 6 Mit einem Stampfer ein paar Mal in die Marmelade gehen (oder pürieren, wenn man keine Stückchen mag). Gelierzucker zugeben und nochmals für ca. 5 Minuten richtig kochen lassen.
- 7 Die Marmelade noch heiß in saubere Gläser füllen und verschließen.

Tipp

Diese Marmelade schmeckt zu Käse, aber auch z. B. als Füllung für Palatschinken. Sie ist auch ein tolles selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk.