



## Kürbis-Kiwi-Konfitüre

### Zutaten:

900g Kürbis (z. B. Crown Prince oder Queensland Blue) , 600 g Kiwi, 1 Zitrone, 500 g Gelierzucker 3:1

### Zubereitung:

Den Kürbis teilen, entkernen und die Schale abschälen. Das Kürbisfleisch raspeln und abwiegen. Die Kiwis schälen, abwiegen und klein schneiden. Die Zitrone auspressen.

Die Kürbisraspel und die Kiwistücke mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker 3:1 vermischen und 3-4 Stunden ziehen lassen.

Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und

4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team

[www.kuerbismeister.de](http://www.kuerbismeister.de)