



Kürbis-Pfirsich-Konfitüre

Zutaten:

600 g Kürbisfleisch (z. B. Blue Ballet), 400 g Pfirsiche,

1 kg Gelierzucker (1:1), 1 Zitronensaft und -schale, 1 TL gemahlener Ingwer

Zubereitung:

Den Kürbis teilen, entkernen und die Schale abschälen. Das Kürbisfleisch Kürbis waschen, je nach Sorte schälen und entkernen.

Pfirsiche in kochendes Wasser geben, Schale abziehen und entkernen

Kürbis und Pfirsiche würfeln.

Früchte mit dem Gelierzucker (und evtl. Ingwer) vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Zitronenschale entfernen, sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen. Kurz die Gläser umdrehen, damit die restliche Luft keimfrei gemacht wird.

Tipp: Zitronenmelisseblättchen nach dem Kochen zufügen

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team