



Kürbis-Apfel-Konfitüre mit Alkohol

Zutaten:

600 g Kürbis (z. B. Lakota), 400 g säuerliche Äpfel, 1 geriebene Zitronenschale, 1 Päckchen Gelierpulver, 1125 Zucker, ¼ TL Zucker, ¼ TL gemahlene Nelken, ¼ TL gemahlene Zimt, 4 EL Weißwein, 4-5 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Kürbis und die Äpfel waschen. Den Kürbis je nach Sorte schälen und entkernen. Kürbis und Äpfel fein würfeln und mit der Zitronenschale köcheln lassen, bis sich etwas Flüssigkeit bildet.

2 EL Zucker mit dem Gelierpulver vermischen und unterrühren. Die Masse einmal sprudelnd aufkochen lassen und den restlichen Zucker, Wein und die Gewürze einrühren. 1 Minute stark aufkochen lassen und den Zitronensaft unterrühren.

Die Konfitüre kochend heiß randvoll in kleine Gläser füllen und diese fest verschließen. Gläser kurz umdrehen, damit die verbleibende Luft keimfrei wird.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de