



Kürbis-Aprikosen-Marmelade

Zutaten:

250 g getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt), ½ l Wasser, ca. 1,5 kg Kürbis, 2 Vanilleschoten, Saft von 1 Zitrone, 750-1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Aprikosen mit siedend heißem Wasser übergießen und über Nacht quellen lassen.

Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden (ergibt

ca. 1 kg Fruchtfleisch). Mit dem Aprikosen-Einweichwasser ca. 30 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kürbis pürieren und in den Topf zurückgeben. Kürbis, Aprikosen, aufgeschlitzte Vanilleschoten, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Unter Rühren 20 bis 30 Minuten sprudelnd kochen lassen (Gelierprobe machen). Marmelade in gut gespülte Gläser füllen und sofort luftdicht verschließen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de