



Kürbis-Brotaufstrich

Zutaten:

500 g Kürbisfleisch, 500 g Zucker, 20 g geriebener frischer Ingwer, 1 P. Vanillezucker, 3 EL Orangensaft, abgeriebene Schale ½ unbehandelten Orange

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen) und Kürbisfleisch würfeln. Dieses 25 Minuten im Wasser weich dünsten. Mit Zucker, Ingwer, Vanillezucker, Orangensaft und -schale gründlich mischen und 24 Std. kalt stellen.

Die Masse in einem Topf bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Dann die Masse unter ständigem Rühren 15 bis 20 Min. dick einkochen. Das Mus heiß in Gläser füllen, verschließen und bis zum Verzehr mindestens 4 Wochen kühl und dunkel ruhen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de