

# Kürbis-Äpfelmarmelade



**Bine's**  
**Kürbisgarten**

Zier- und Speisekürbisse,  
Kolbenhirse, Ziermais

Familie Metzger,  
Bismarckstr. 49 und 51,  
76676 Graben-Neudorf  
Telefon 07255 **4306**

Große Auswahl!

## Zutaten:

- 1 kg geputztes, entkerntes Kürbisfleisch
- 1 kg Äpfel
- 2 unbeh. Zitronen
- 2 Essl. frisch geh. Ingwer
- 1 kg 2:1 Gelierzucker (Alternativ: 1kg 1:1 u. 500g 2:1 Gelierzucker)

## Zubereitung:

Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln.

Zitronenschalen abreiben und den Zitronensaft auspressen.

Kürbisfleisch mit Zitronenschalen, Zitronensaft und Gewürzen in einen großen Topf geben und ca. 8 Minuten kochen. Apfelstücke und Gelierzucker einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen, danach die Zimtstangen entfernen.

Die Marmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

## Hinweis:

Kürbis-Äpfelmarmelade ist (ungeöffnet) ca. 4 Monate haltbar.