

Kürbismarmelade



Zutaten:

500 g	Kürbisfleisch
500 g	Äpfel
1 Tüte	Gelierfix
300 g	Zucker
	Zimt, Ingwer oder Vanillemark

Zubereitung:

Äpfel und Kürbis waschen, schälen und kleinraspeln.
Anschließend Gelierzucker mit einem Teil vom Zucker mischen und mit dem Fruchtfleisch mit in den Topf geben.
Aufkochen lassen, den restlichen Zucker hinzufügen und pürieren.
Nochmals 3 Minuten kochen lassen und in mit heißem Wasser ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser sofort zuschrauben und umdrehen.
Etiketten mit dem Herstellungsdatum versehen und auf die Gläser kleben.

Mit einer hübschen Serviette und einem Schleifenband eingepackt, ist es ein schönes Mitbringsel.