

# KÜRBISMARMELADE

---

## Zutaten:

- 1 kg Kürbis
- 1-2 Äpfel
- 2 Zimtstangen
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 1 EL Zitronensäure

## Zubereitung:



Die gewaschenen Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Den Kürbis aufschneiden, entkernen, schälen und würfelig schneiden. Anschließend in einen Kochtopf geben, durchrühren und mit den Zimtstangen zum Kochen bringen. Sobald der Kürbis weich gekocht ist, Zimtstangen entfernen und pürieren. Gelierzucker (2:1) und Zitronensäure einrühren. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade sofort in saubere Gläser füllen und gut verschließen.