



Name: _____

Klasse: _____

Kürbismarmelade mit fruchtiger Orange

Menge:	Zutaten:
500g	Kürbisfleisch
2	Bio Orangen
1 Stck.	Ingwer
2 Msp.	Zimt
500g	Gelierzucker 2:1



Zubereitung:

1. Saubere Gläser und Deckel vorbereiten (am besten in der Spülmaschine gespült). Die Gläser mit der Öffnung nach unten auf ein Tablett mit Geschirrtuch stellen. Deckel neben die Gläser legen.
2. Einen Teller für die Gelierprobe kaltstellen, am besten im Tiefkühlschrank.
3. Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen, 500g abwiegen, je nach Kürbissorte schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Bio Orangen waschen, Schale dünn mit einem Sparschäler abschälen, in feine Streifen schneiden, Saft auspressen.
5. Alle Zutaten in einem großen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Masse so lange kochen, bis der Kürbis weich ist. Masse pürieren und noch weitere 3 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen.
6. Gelierprobe machen! (Geben Sie dafür einen Esslöffel der heißen Masse auf den kalten Teller. So können Sie feststellen, ob die Marmelade fest wird.)

Tipp, wenn es schnell gehen muss:

Diese Marmelade lässt sich auch mit 100 ml Orangensaft zum Sonntagsfrühstück zubereiten. Ideal dafür sind z.B. Kürbisfleischreste von der Suppe am Abend.

DIY - Selbstgemacht ist voll im Trend!

Das gilt auch für das Weihnachtsfest.

Zimt und Orange erinnern doch schon ein wenig an Weihnachten. Bereiten Sie doch jetzt schon ihre DIY - Geschenke für das Fest zu.