



## Rezepte

# *Kürbis-Pfirsich-Marmelade*

### **Zutaten**

2500 g Pfirsiche oder Kiwi  
400 g Kürbis ohne Schale und Kerne  
1000 g Gelierzucker  
Saft von 1 rosa Grapefruit oder 2 Zitronen



### **Zubereitung**

Die Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen und klein würfeln.  
Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und mit den Pfirsichwürfeln in einen Topf geben.  
Mit Gelierzucker und Grapefruitsaft vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.  
Fünf (5) Minuten sprudelnd kochen lassen, die Gelierprobe\* machen und, falls nötig, die Kochzeit verlängern.  
In 4 -5 vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.



---

\* Hierfür einfach einen Tropfen Marmelade auf ein kaltes Tellerchen geben und sehen, ob er sofort geliert. Wenn ja, hat die Marmelade genügend lange gekocht.