



Obst- und Gartenbauverein Uchtelfangen e.V.
(Gegründet am 24. November 1902)

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.