

Kürbismarmelade

Vorbereitung: genug Gläser mit passenden Deckeln spülen und auskochen.

500 g Kürbis (oder mehr),

500 g Äpfel (oder weniger) kleinschneiden

→ **Insgesamt 1 kg**

Den Kürbis mit ein wenig Wasser in einen großen Topf und 10min kochen, Äpfel dazu, alles weichkochen.

Falls nötig, pürieren.

500 g 2:1 Gelierzucker dazu, aufkochen und 3min sprudelnd kochen lassen.

Vanille und Zimt (oder Ingwerpulver oder andere Gewürze) einrühren.

Nach Geschmack auch Rum dazu.

Die heiße Marmelade in die Gläser füllen und sofort verschließen. Wenn die Gläser abkühlen, entsteht ein Vakuum, dann „ploppen“ die Deckel und lassen sich nicht mehr eindrücken. Falls der Deckel weiter „klickt“ beim draufdrücken, ist das Glas nicht richtig zu. Diese Gläser bald aufbrauchen und für's nächste Mal neue Deckel besorgen.