

Kürbis Orangen Marmelade (Weihnachtlich)



Zutaten:

500 g Kürbisfleisch
500 ml Orangensaft
1 kg Gelierzucker
2 Teelöffel Spekulatius Gewürz

Auch beim Hokkaido Kürbis die Schale entfernen. Das Kürbis Fleisch in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Orangensaft, dem Gewürz und dem Gelierzucker unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Eine kleine Probe auf einen kalten Teller geben, den Teller schräg anheben. Wenn die Probe fest bleibt und nicht am Teller herunter läuft, wird die fertige Marmelade in ein mit kaltem Wasser ausgespültes Glas gegeben. Mit dem Deckel verschließen und das Glas auf den Kopf stellen. So bildet sich ein Vakuum und die Marmelade ist lange Zeit haltbar.