

Kürbis-Fruchtaufstrich mit Ingwer und Vanille



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 15 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.



Zutaten:

900 g Kürbis
150 ml Apfelsaft
20 g Ingwer
1 Vanilleschote(n)
500 g Gelierzucker



WMF Marmeladentrichter



WMF Schaumlöffel Profi Plus



Kilner Clip Top Einmachglas, Retro-Design



WMF Gemüsetopf Premium One



WMF Stabmixer Kult X

1

Zunächst das Kürbisfleisch (ohne Schale und Kerne, vorzugsweise vom Muskatkürbis) in ca. 5-7 mm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Würfel mit Apfelsaft in einem Topf zugedeckt weichkochen und dann pürieren (450 g netto).

2

Inzwischen Ingwer schälen und fein reiben. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen.

3

Anschließend verrühren Sie Kürbispüree, Kürbiswürfel, Ingwer, Vanillemark und -schote zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf und lassen das Ganze aufkochen. Dann abschäumen und die Vanilleschote entfernen.

4

Unter weiterem Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen. Einmachgläser in kochendem Wasser sterilisieren, dann abtropfen.

5

Den Fruchtaufstrich in die Gläser füllen und verschließen.

Im Prinzip kann aus jedem Speisekürbis Fruchtaufstrich gekocht werden. Je nach verwendeter Sorte variiert der Geschmack etwas. Beim Hokkaido-Kürbis ersparen Sie sich das Schälen! Weil der Muskatkürbis eine sehr harte Schale hat, empfiehlt es sich, ihn zu schälen. Die Kerne sollten Sie übrigens nicht wegschmeißen, sondern in einer Pfanne oder im Ofen anrösten.