

Apfel-Kürbismarmelade



Zutaten

500g Kürbis
600g Apfel
80ml Zitronensaft
200ml Orangensaft
500g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden
3. Äpfel, Kürbis, Zitronensaft und Orangensaft in einen Topf geben und alles mit Gelierzucker vermischen, dann 2 Stunden ziehen lassen
4. Zum Kochen bringen und dabei kontinuierlich umrühren. Anschließend 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Mit einem Pürierstab pürieren
6. Die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser einfüllen und fest verschließen

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

www.40seconds.de/kids/rezpte

www.radioteddy.de/40seconds