



## Orangen-Kürbis Marmelade

(für ca. 9-10 Gläser mit 200ml Inhalt, es empfiehlt sich, die Masse in zwei Einheiten zu kochen)

**Zutaten:** 1200g Hokkaidokürbis, 9-10 Bio Orangen, 2 Vanilleschote, 700g Gelierzucker 2:1

**Zubereitung:** Kürbis waschen, putzen und entkernen. Kürbisfleisch in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Von 4 Orangen die Schale abreiben. Alle Orangen auspressen. Kürbis, Orangenabrieb und Saft in einem Topf aufkochen. Vanilleschoten aufschneiden, auskratzen. Mark, Schoten und den Gelierzucker zur kochenden Kürbismasse geben. Weitere 6-10 Minuten unter gelegentlichen Rühren bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen. Vanilleschoten entfernen. Kürbismasse etwas mit dem Mixstab pürieren. Es sollten aber noch Stück vorhanden sein. Heiße Masse in die vorbereiteten Gläser füllen, und gleich verschließen. Gläser kurz auf den Kopf stellen.