

Rezept

Kürbis-Orangen-Konfitüre

Ein Rezept von Kürbis-Orangen-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Kürbis (Hokkaido oder Muskat-Kürbis, geputzt 700 g)	250 ml frisch gepresster Orangensaft
3 Bio-Orangen	1 Zitrone
2 EL Orangenlikör (nach Belieben)	1 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1095 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, die Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch aus der Mitte herauslösen. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Orangensaft in einem Topf 10-15 Min. köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch weich ist.

2. Etwa ein Drittel Fruchtfleisch mit einem Schaumlöffel herausheben und in einen großen Topf geben. Zitrone auspressen. Die Schale von 1 Orange abreiben, den Saft auspressen. 2 Orangen schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Orangen in Schnitze zerteilen. Zitronensaft, Orangensaft und -schale und Orangenschnitze mit den Kürbiswürfeln vermischen. Gelierzucker untermischen und 1 Std. zugedeckt ziehen lassen.

3. Übriges Kürbisfruchtfleisch mit dem Pürierstab fein pürieren und zu der Fruchtmasse geben und bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren. Gelierprobe nicht vergessen. Orangenlikör nach Belieben unterrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.