Rezept

Kürbis-Konfitüre mit Apfel

Ein Rezept von Kürbis-Konfitüre mit Apfel, am 08.06.2025

Zutaten

900 g	Riesen-Zentner
½	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote
600 g	feste Äpfel (z. B. Boskop)
200 ml	Apfelsaft
750 g	Gelierzucker (2:1)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Schraubgläser (à ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 1 g F, 2 g EW, 166 g KH

Zubereitung

1. Kürbis schälen und putzen, 700 g abwiegen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Kürbis und Äpfel fein raspeln. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, ein Stück Schale dünn abschneiden und Zitrone auspressen. Dann 2 EL Zitronensaft und das Stück Schale mit Kürbis-, Apfelraspeln und Apfelsaft in einem Topf mischen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt Schote zugeben. Alles zugedeckt in ca. 30 Min. weich kochen.

2. Die Vanilleschote entfernen und das Fruchtmus fein pürieren. Gelierzucker zugeben und alles 4-5 Min. unter Rühren sprudelnd kochen. Heiß in Schraubgläser abfüllen und sofort verschließen (Haltbarkeit: ca. 9 Monate).