

Rezept

Pumpkin Butter

Ein Rezept von Pumpkin Butter, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg Kürbis (z. B. Butternuss oder Hokkaido)	250 ml Apfelsaft
3/4 gemahlener Zimt	1/2 TL gemahlener Ingwer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	1/4 TL gemahlene Nelke
50 g weißer Zucker	25 g brauner Zucker (ersatzweise weißer Zucker)
Salz	EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 700 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 3 Wochen

Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne und Fasern entfernen, anschließend die Kürbishälften mit einem Sparschäler schälen. Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen.
2. Den Kürbis in 3-4 cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei Bedarf zwei Bleche verwenden. Im heißen Ofen 30-40 Min. backen, bis die Kürbisstücke weich sind, gelegentlich die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.
3. Inzwischen den Apfelsaft in einem Topf offen bei mittlerer bis großer Hitze 10-15 Min. köcheln lassen, bis er stark eingekocht ist.
4. Das Kürbisfruchtfleisch aus dem Ofen nehmen und zum eingekochten Apfelsaft geben. Alles mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse pürieren.
5. Gewürze, beide Sorten Zucker, ca. ½ TL Salz und Zitronensaft unter häufigem Rühren ca. 10 Min. einkochen lassen. Heiß in vorbereitete Gläser füllen, verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern. Die Pumpkin Butter schmeckt als Brotaufstrich und im Porridge.