



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KÜRBIS-APFEL-KONFITÜRE

Die Konfitüre aus Kürbis und Äpfeln ist genau das Richtige für ein gemütliches Frühstück im Herbst. Fast, als könne man sich die goldene Jahreszeit köstlich aufs Brötchen schmieren.



Zubereitung

- 1.** Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel waschen und putzen und in Stücke schneiden.
- 2.** Insgesamt 1 kg abwiegen, pürieren (oder raspeln) und mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und dazugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen.
- 3.** Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 4.** Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

| | |
|-------|--|
| 500 g | Kürbis (vorbereitet gewogen; z. B. Hokkaido) |
| 500 g | Äpfel (vorbereitet gewogen) |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 1 kg | Diamant Gelierzucker 1:1 |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.