



Kürbismarmelade mit Vanille

Ca. 1 Liter

500 g Kürbis, gerieben (grauer oder grüner Typ, z. B. Crown Prince)
35 g Ingwer
1 große Birne
500 g Einmachzucker
500 ml Wasser
2 TL Zimt
1 TL Kardamom
1 TL Nelken, zerstoßen
2 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

Kürbis vorbereiten, fein reiben und 500 g abwiegen. Ingwer und Birne ebenfalls reiben.

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen, dann 10 Minuten simmern lassen. Zwischendurch abschäumen.

Die Marmelade in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen.

Kühl und dunkel lagern – nach dem Öffnen des Glases im Kühlschrank aufbewahren.