

KÜRBIS QUITTEN MARMELADE



Im Herbst gibt es so viele leckere Kürbis Rezepte und die Kombination mit Quitte in diesem Rezept schmeckt traumhaft. Ihr könnt die Marmelade wie gewohnt als Brotaufstrich verwenden oder sie als Tortenfüllung einsetzen. Marmelade hält sich in gut verschlossenen Gläser wirklich lange und hübsch verpackt könnt ihr sie auch super als Geschenk verwenden.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Wasche die Quitten sorgfältig ab, halbiere und viertele sie und entkerne sie anschließend. Schneide sie in 1 cm große Würfel. Gib nun sofort den Zitronensaft dazu und verrühre die Quitten damit. Halbiere den Kürbis und entkerne ihn. Beim Hokkaido Kürbis darf die Schale dranbleiben und muss nicht entfernt werden. Schneide ihn in 1 cm Würfel.



Wenn ihr bei den Quitten auf türkische Quitten zurückgreift, dann habt ihr damit eine Sorte, die zum einen roh verzehr- und genießbar ist, und zum anderen ein Steinobst, welches gut zu schneiden ist. Die herkömmliche „deutsche“ Quitte ist nämlich sehr hart und daher sehr schwierig zu schneiden.



Die Arbeit kannst du die mit dem Kenwood Würfler erleichtern, da er auch hartes Obst und Gemüse in gleichmäßige 1 cm Würfel schneidet.

KÜRBIS QUITTEN MARMELADE:

- 500 g** Quitten
- 1** Zitrone (Saft)
- 500 g** Hokkaido Kürbis
- 500 g** Gelierzucker (2:1)
- 200 g** Wasser
- 1 TL** Vanilleextrakt

OPTIONAL:

- 2 EL** Pumpkin Spice Gewürz

MARMELADE KOCHEN

Verrühre nun alle Zutaten gemeinsam in einem Topf und koche die Marmelade etwa 20 Minuten lang, bis der Kürbis und die Quitten weich sind.



Verfeinere die Marmelade während dem Kochen mit [Pumpkin Spice Gewürz](#), damit sie herbstlich/winterlicher schmeckt.



Verwende hierfür die Kenwood Cooking Chef mit dem Programm „Kompott“ – so regelt die Maschine von allein die Geschwindigkeit, die Rührintervalle und die Temperatur und kocht die Marmelade auf 104 °C.

GLÄSER VORBEREITEN

Sterilisiere in der Zwischenzeit die Gläser mit kochendem Wasser oder verwende hierfür deinen Bosch Backofen und die Dampfstufe. Gib die Gläser dafür mit der Öffnung nach

KÜRBIS QUITTEN MARMELADE



unten und die Deckel auf ein Lochblech (oder das Dampfblech) und sterilisiere sie bei Dampfstufe 3 100 °C für 15 Minuten.

MARMELADE ABFÜLLEN

Fülle nun die fertige Marmelade in die sterilen Gläser ein, verschließe sie und lasse die Marmelade abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!