



## KÜRBISMARMELADE

### Zutaten:

60 dag Kürbis, ca.  $\frac{1}{4}$  l Wasser, Saft von 1 Zitrone, 1 Msp. Zimt,  
80 dag Gelierzucker, 7 EL Cointreau (Orangenlikör) oder Rum

### Zubereitung:

- Kürbis kleinwürfelig schneiden, Wasser und übrige Zutaten dazugeben
- umrühren und zum Kochen bringen
- nach einer Kochzeit von ca. 10 min pürieren
- Gelierzucker dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen
- ca. 4 min sprudelnd kochen, in Gläser abfüllen und verschließen

