

KÜRBIS-APFEL KONFITÜRE

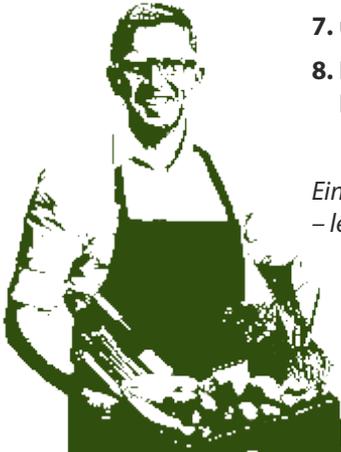
ZUTATEN

500 g Kürbis (z.B. Butternut)
300 g Äpfel
200 g reife Birnen
200 ml Apfelsaft
Mark von 1 Vanilleschote
Saft von 1/2 b*Zitrone
etwas Gelierzucker 2:1
Brot nach Geschmack
200 g b*Hüttenkäse

... SO GEHT'S

1. Den Kürbis schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden.
2. Äpfel und Birnen ebenfalls schälen, entkernen und kleinschneiden.
3. Obst und Kürbis dann erst abwiegen!
4. Anschließend mit dem Apfelsaft und Vanillemark in einen Topf geben.
5. Mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten weich garen und pürieren.
6. Gelierzucker (Hälfte des Gewichtes von Obst/Kürbis /Apfelsaft) und Zitronensaft dazugeben
7. und ca. 5 Minuten sprudelnd aufkochen. Gelierprobe machen.
8. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und mit einem Deckel gut verschließen.

Eine Stulle mit reichlich Hüttenkäse bestreichen, die Konfitüre darüber – lecker!



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT