

Kürbis-Orangen-Konfitüre mit Ingwer

Diese herbstliche Kürbismarmelade hat eine tolle Farbe. Fein geschnittener Kürbis wird mit Orangensaft und frischem Ingwer verfeinert.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 g Kürbis (vorbereitet gewogen) von möglichst weichen Kürbissorten
750 ml Orangensaft
10 g frischer Ingwer (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine Kürbismarmelade mit Orangensaft und frischem Ingwer?:

1 Kürbis und Ingwer vorbereiten:

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden und 650 g abwiegen. Ingwer schälen, fein reiben oder fein hacken und 10 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Kürbismarmelade kochen:

Kürbiswürfel, Orangensaft, Ingwer und Zitronensäure mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

Garprobe durchführen: Falls die Kürbiswürfel noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, einfach 2 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. **Hinweis:** Nicht länger als 10 Min. insgesamt kochen, sonst zerfällt das Pektin.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

③ Kürbismarmelade in Gläser füllen:

Kürbismarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.