

Kürbis-Orangen-Konfitüre

Menge	Zutaten	Zubereitung
750g	Kürbisfleisch (Muskatkürbis)	Kürbis schälen und würfeln
2	Orangen (Filets)	Orangen filetieren
2	Orangen (Saft)	} Orangen und Zitronen auspressen } Zutaten 20 - 30 min. dünsten, pürieren
2	Zitronen (Saft)	
6 - 8	Twist-off-Gläser + Deckel	Gläser möglichst heiß auswaschen und kopfüber auf ein sauberes Geschirrtuch stellen → nicht abtrocknen! Deckel auskochen!
500g 1/2 Tl 1/2 Tl 1 Prise 1 Prise	Gelierzucker 2:1 Zimt Ingwerpulver Nelken (gemahlen) Muskat	} Zucker und Gewürze zugeben, unter ständigem Rühren die Masse zum Kochen bringen und ca. 4 min sprudelnd kochen lassen. } Gelierprobe durchführen Konfitüre sofort in Twist-off-Gläser abfüllen, schließen, Gläser auf den Kopf stellen und nach ca. 5 min. wieder umdrehen

