

Kürbis-Möhren-Apfel-Konfitüre

Zutaten

400 g Kürbisfleisch, in Stücken
300 g Möhren, geschält in Stücken
100 g Apfel, geschält, entkernt, in Stücken
150 g Wasser
1 TL Sonnenblumenöl
500 g Gelierzucker 2:1
2 gehäufte TL Kürbisgewürz

Zubereitung

Kürbisfleisch, Möhrenstücke und Apfelstücke in den Mixtopf geben, 6 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Wasser und Öl zugeben, 15 Minuten / 100°C / Stufe 2 kochen und 10 Sekunden / Stufe 4 - 8 schrittweise ansteigend pürieren. Gelierzucker und Kürbisgewürz zugeben und 6 Minuten / 100°C / Stufe 3 kochen. Gelierprobe machen. Konfitüre in heiß ausgespülte Schraubgläser geben und sofort verschließen.

Anmerkung

Im Originalrezept wird nur Kürbis verwendet und 2 TL Zimt, 1 - 2 MSP Nelken, ¼ TL Ingwer und 20 g Rum zugegeben.

Kürbis - Gewürz

Zutaten

4 EL Zimt, 4 TL Ingwer, 4 TL Muskat, 3 TL Nelke, 3 TL Piment

