

Kürbis-Apfel-Birnen-Marmelade

Zutaten:

500 g Äpfel
500 g Birnen
500 g Kürbis (Hokkaido)
1 Pkg. Gelierzucker 3:1
1 Zitrone
Rum

Zubereitung:

Äpfel, Birnen schälen, Kürbis gut waschen. Alles entkernen und in ganz kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker vermengen, pürieren. Zitronensaft und etw. Rum dazugeben. Aufkochen, rund eine halbe Stunde köcheln lassen, Gelierprobe machen. Heiß ausgespülte Einmachgläser bereitstellen. Marmelade noch heiß in Gläser füllen, 2-3 Tropfen Rum darauf geben, anzünden, gut verschließen und auf den „Plopp“ warten.

