

# Vegane Kürbismarmelade



Serviervorschlag | Foto Credit: freepik.com@bralnina

## Zutaten für etwa 2 bis 4 Portionen

- 550 g Kürbisfleisch vom Hokkaido
- 1 mittelgroßer Apfel
- Saft von einer größeren Orange
- Saft von einer Zitrone
- 370 g Gelierzucker, 2:1 | Ersatz für Gelierzucker z.B. veganer Gelier-Birkenzucker, Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Gelierfix, Chiasamen
- optional: 1 Prise Zimt

**Abkürzungen:** g = Gramm

## Zubereitung

1. Den Hokkaido halbieren und entkernen und das Kürbisfleisch würfeln. Der Hokkaido muss übrigens nicht zwingend geschält werden.
2. Den Apfel säubern, entkernen und ebenfalls würfeln.

3. Kürbis- und Apfelwürfel, Zitronensaft und Orangensaft in einen Topf geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze in etwa 12 bis 20 Minuten weichkochen. Danach mit einem Stabmixer oder Pürierstab die Zutaten fein pürieren. Den Gelierzucker unterrühren und für weitere 5 bis 8 Minuten köcheln lassen.

**Wichtig** ist, dass du dabei immer wieder umrührst.

**Tipp:** Du kannst zur Hilfe auch eine Glierprobe machen. Wer mag, fügt noch eine Prise Zimt hinzu.

4. Die heiße vegane Kürbismarmelade in saubere Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf stellen. Vor dem Verzehr sollte die Marmelade vollständig abgekühlt sein.

## Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Die vegane Kürbismarmelade ist etwa 1 Woche im Kühlschrank haltbar.
- Anstelle des Hokkaidos kann auch ein Butternut verwendet werden. Dieser sollte allerdings geschält werden.
- Mehr vegane Kürbis-Rezepte findest du hier auf unserer übersichtlichen Rezepte-Übersicht.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken