

Zutaten:

800 g Kürbis
250 g Physalis
1 Zitrone (unbehandelt)
100 Pecan - Nuß - Kerne
800 g Gelierzucker 1:1

Tipp:

Den Kürbis raspeln : Das verkürzt die Garzeit.

Kürbis-Physalis Marmelade für etwa 3-4 Gläser

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und fein würfeln. Physalis aus den Hülsen nehmen und vierteln. Von der Zitrone etwas Schale dünn abschälen, fein schneiden und die Zitrone auspressen.

Die Pecan-Nuß-Kerne grob hacken. Kürbis mit Zitronensaft und 150 ml Wasser ca. 20 min weich kochen, die Hälfte pürieren.

Kürbis, Zitronenschale, Nüsse, Physalis und Gelierzucker zum Kochen bringen und 4 min sprudelnd kochen. In vorbereitete Twist-Off-Gläser verteilen und die Gläser sofort verschließen, für ca. 5 min auf den Kopf stellen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*