

# Apfel-Kürbismarmelade mit Kürbiskernen

ca. 2 - 3 Gläser (je 350 ml)  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zuckersparend - Zutaten für ca. 2 Gläser á 350 ml:

250 g geraspelte Äpfel  
250 g geraspelter Speisekürbis  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Messerspitze Zimt  
250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)  
20 g fein gehackte Kürbiskerne

### Super-Zuckersparend Zutaten für ca. 3 Gläser á 350 ml:

350 g geraspelte Äpfel  
350 g geraspelter Speisekürbis  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
2 Messerspitzen Zimt  
250 g Dr. Oetker Super Gelierzucker 3:1 (500 g)  
40 g fein gehackte Kürbiskerne

- 1** Zubereitungsarten für beide Varianten:  
Apfel- mit Kürbisraspeln, Zitronensäure, Zimt und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 3 Minuten**

- 2** Die Kürbiskerne einrühren.

**Kochzeit: 1 Minuten**

- 3** Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.

## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Apfel-Kürbismarmelade zu gegrilltem Huhn serviere. Diese Marmelade schmeckt auch köstlich wenn Birnen statt Äpfeln verwendet werden.