

Kürbis-Orangenmarmelade

3 - 4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

_____ bis zu 30 Min.



Zutaten:

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

500 g geraspelter Speisekürbis
500 g Orangenspalten
Schale und Saft von 1 Zitrone
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g) (500 g)

Super-Zuckersparend - Zutaten für ca. 4 Gläser á 350 ml:

750 g geraspelter Speisekürbis
750 g Orangenspalten
Schale von 1 Zitrone
Saft von 2 Zitronen
1 Pkg. Dr. Oetker Super
Gelierzucker 3:1 (500 g) (500 g)

1 Zubereitung:

Kürbisraspeln mit Orangenspalten, abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Gelierzucker 2:1 oder 3:1 verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Variante super-zuckersparend kann Dr. Oetker Super Gelierzucker 3:1 auch durch 350 g Fruchtzucker und 25 g Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (1 Beutel Gelierpulver) ersetzt werden.
- Statt Zitronenschale und -saft kann man auch 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g) und 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale verwenden.
- **Deko-Tipp:** Vorlagen für Geschenkanhänger downloaden, ausschneiden und beschriften. Die Anhänger auf Geschenkband kleben und die Marmeladegläser damit zum Verschenken dekorieren.