


# Kürbismarmelade mit Cointreau

3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g geschälter, entkernter, gelber Speisekürbis  
200 ml Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 KL Zimt  
350 g Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1  
7 EL Orangenlikör (Cointreau)

- 1 Den Kürbis klein schneiden und in einem Kochtopf geben. Wasser, Aroma und Zimt dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen.

**Kochzeit: ca. 8 Min.**

Das Ganze pürieren, Gelierzucker 2:1 dazugeben und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 1 Minuten**

- 2 Die Marmelade von der Kochstelle nehmen und den Orangenlikör einrühren. Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.