

# KÜRBIS-APFELKONFITÜRE

1 kg	Kürbis gerüstet und gewogen	Kürbis rüsten und an der Röstiraffel reiben
2 dl	Süssmost	Süssmost mit dem Kürbis in eine Pfanne geben und zugedeckt weichkochen. Das weiche Kürbisfleisch pürieren oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken
1	Orange	Schale dazu reiben, Saft auspressen und zugeben
½	Zitrone	auspressen, Saft beugeben
1 ½ Tl	Kleines Stück Ingwer gerieben Zimt	zugeben
1 kg	Gelierzucker	beifügen, Masse unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Konfitüre sofort kochend heiss, randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen

