



# Winterliches Kürbismus



## ZUTATEN

(für ca. 7 Marmeladengläser):

- 2 kg Kürbisfleisch vom Hokkaido-Kürbis
- 400 ml Wasser
- 300 g Einmachzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL ger. Zitronenschale
- 1 TL Zimt oder auch mehr
- 2 ganze Nelken



## ZUBEREITUNG:

- 1 Hokkaido-Kürbis zerteilen, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.
- 2 Kürbiswürfel mit Wasser, Einmachzucker, Vanillezucker und den Gewürzen ca. 15 Minuten kochen bis der Kürbis weich ist.
- 3 Die Nelken entfernen. Kürbis zu Mus pürieren.
- 4 Heiß in Marmeladengläser abfüllen, verschließen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.
- 5 Wenn das Kürbismus erkaltet ist, beschriften und mit Schleifen/ Bändern zum Verschenken versehen.



In der Winterzeit sehnt man sich nach lecker duftenden Köstlichkeiten. Das Kürbismus ist schnell gemacht und schmeckt hervorragend als süßer Brotaufstrich oder auch in Quark und Joghurt. Mit seiner orange-gelben Farbe ist es ein Hingucker auf jedem Frühstückstisch und eine tolle Geschenkidee.