



# Kürbis-Birnen-Konfitüre

 Dauer  
210 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Hokkaidokürbis	700 g
Birnen	700 g
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	200 ml
Gelierzucker	500 g

## Zubereitung

Kürbis halbieren, Kerne herauskratzen, schälen und grob raspeln. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

In einem Topf Kürbis mit Apfelsaft ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe garen. Birnen, Zitronenschale und -saft zugeben, mit Gelierzucker vermengen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.

Masse unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.

Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.

Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Kürbis-Birnen-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2724 kcal		
Kohlenhydrate	678 g	Ballaststoff	24 g
Eiweiß	16 g	Fette	7 g