

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 15.10.2020

Kürbis-Birnen-Aufstrich mit gerösteten Kürbiskernen

Für ca. 6 Gläser à 200 ml

Zutaten:

500 g Hokkaido-Kürbis
 500 g frische Birnen
 Saft von 1 Bio-Zitrone
 1/2 Tl Zimt
 500 g Gelierzucker (2:1)
 40 g Kürbiskerne

Außerdem

6 sterilisierte Schraubgläser à 200 ml



Zubereitung:

1. Kürbis waschen, halbieren, schälen, entkernen und raspeln.
2. Birnen waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und raspeln.
3. In einem Topf geraspelter Kürbis und geraspelte Birnen, Zitronensaft sowie Zimt und Gelierzucker bei leichter Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kochzeit ca. 3 bis 4 Minuten.
4. In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, kurz abkühlen lassen und hacken.
5. Eine Gelierprobe machen. Dafür mit dem Kochlöffel eine kleine Menge des Aufstrichs auf einen kalten Teller geben. Falls die Masse nicht fest wird, den Aufstrich etwas länger weiterkochen.
6. Geröstete, gehackte Kürbiskerne unter den fertigen Aufstrich rühren. Den Aufstrich in sterilisierte Schraubgläser füllen und diese sofort gut verschließen.