

# Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Herbstrezepte

## Kürbis-Apfel Marmelade

1kg Kürbisfleisch  
500g geschälte Äpfel  
1 Paket Gelierzucker (3:1)  
2 Zitronen  
1 Pck. Vanillearoma

**Familie Bertrams**  
Am Birkenbusch 1  
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49  
[www.irmgards-bauernladen.de](http://www.irmgards-bauernladen.de)  
[info@irmgards-bauernladen.de](mailto:info@irmgards-bauernladen.de)

### Zubereitung:

1. Das Kürbisfleisch und die Äpfel in grobe Stücke schneiden.
2. Eine der beiden Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit etwa 1 1/2 Liter Wasser und den groben Stücken ca. 10 Min. weichkochen.
3. Das Wasser wieder abgießen und das Ganze pürieren.
4. Das Vanillearoma nun zugeben.
5. Die zweite Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls zufügen.
6. Dann den Gelierzucker dazu geben und die Masse nach Packungsanweisung kochen.
7. In vorbereitete Gläser abfüllen und sofort verschließen.