

Kürbis-Birnen Aufstrich

Zutaten

- 🥬 500 g Hokkaido-Kürbis
- 🍏 500 g frische Birnen
- 🍋 1 Bio-Zitrone, der Saft davon
- 🌿 1 TL Zimt
- 🌿 ½ TL gemahlener Kardamom
- 🌿 ¼ TL geriebener frischer Ingwer
- 🍬 500 g Gelierzucker (2:1)
- 🥜 40 g Kürbiskerne

Zubereitung:

Kürbis waschen, halbieren, schälen, entkernen und raspeln oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Birnen waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und raspeln.

In einem Topf geraspelter Kürbis und geraspelte Birnen, Zitronensaft sowie Zimt, Kardamom und Ingwer sowie Gelierzucker bei leichter Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kochzeit ca. 3 bis 4 Minuten.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, kurz abkühlen lassen und hacken.

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.

Geröstete, gehackte Kürbiskerne unter den fertigen Aufstrich rühren. Den Aufstrich in sterilisierte Schraubgläser füllen und diese sofort gut verschließen.