

Süß &  
herzhaft

# Kürbis Ingwer Aufstrich



## Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis ca. 2 kg ohne Kerne  
4 Äpfel  
Saft von 3 Orangen  
Saft von 1 Zitrone  
0,5 l Apfelsaft  
3 Zimtstangen  
1 Messerspitze gemahlene Nelken  
1 Stück Ingwer circa 100g  
1000 g Gelierzucker 2:1  
300 g Zucker braun

## Zubereitung:

- Kürbis mit Schale klein schneiden
- Brauner Zucker karamellisieren
- Den Kürbis und Äpfel in den Topf zu dem Karamell geben
- Orangen-, Zitronen- und Apfelsaft hinzugeben und alles weichkochen
- Geschälte gewürfelte Ingwer, Nelken und Zimt in den Topf geben und circa 20 Minuten weichkochen lassen
- Die Zimtstangen aus dem Topf nehmen
- Alles mit dem Stabmixer fein pürieren
- Gelierzucker dazugeben und die Masse für circa 5 Minuten leicht köcheln lassen
- Die heiße Masse in Weckgläser füllen, schließen und auskühlen lassen.



Der Aufstrich  
passt zum Frühstück,  
zum Dippen beim Käse  
oder zu diversen  
Fischgerichten.

AROSA 

Hotels