

Rezept für Engelshaarmarmelade

Zutaten

1 kg Kürbisfleisch , der Sorte 'Feigenblattkürbis'

1 kg Haushaltszucker, nach Belieben weniger oder Gelierzucker nehmen.

1 Bio-Zitrone , Schale und Saft

1 Zimtstange

Zubereitung

1. Zuerst wird der ganze Kürbis, 1 Stunde oder länger, von Wasser bedeckt gekocht (im Dampfdruckkochtopf 20 Min.). Größere Kürbisse muss man so zerteilen, dass sie im Kochtopf Platz haben. (Vorsichtig mit dem Messer hantieren!)
2. Nach dem Kochen abtropfen und abkühlen lassen.
3. Den ganzen Kürbis zerteilen und die Samen entfernen.
4. Mit einem Löffel das Kürbisfleisch und die Fasern entnehmen, abwiegen, in einen Kochtopf geben. Mit Zucker bestreuen und zugedeckt 8 Stunden stehen lassen, sodass sich Saft bildet.
5. Die Schale einer Bio-Zitrone mit einem Zestenreißer abziehen (reiben) und zusammen mit dem Zitronensaft und einer Zimtstange zum Kürbis-Zucker-Gemisch geben und fertigkochen

VARIANTEN

- a. **NORMALE MARMELADE** Wenn man die Marmelade mit normalem Haushaltszucker – ohne anschließendes Sterilisieren – machen möchte, nimmt man gleich viel Zucker wie Kürbisfleisch und kocht alles 70 Minuten in einem offenen Kochtopf und rührt dabei häufig um. Engelshaarmarmelade nicht anbrennen lassen!! Also immer gut vom Topfboden wegschieben. Kochendheiß in Gläser, die auf einem Tuch stehen, füllen. Verschließen, umdrehen, auskühlen lassen.
- b. **HALBSÜSS** Möchte man auf 1 kg Kürbisfleisch nur 600 g Zucker nehmen, kocht man das Kürbisfleisch 50 Minuten lang und kocht anschließend die damit angefüllten und verschlossenen Gläser noch 20 Minuten im Wasserbad.
- c. **MIT GELIERMITTEL** Nimmt man Gelierzucker, geht man so vor, wie es auf der Packung des Gelierzuckers beschrieben ist.