

FRUCHTIGER KÜRBISAUFSTRICH



FRUCHTIGER KÜRBISAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Gläser à 250 ml | 70 Min. | +
Kühlzeit

Zutaten

- 500 g Kürbisfleisch
- 500 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 EL Apfelsaft
- Schalenabrieb von 1/2 Bio-Zitrone



379

ZUBEREITUNG

Kürbisfleisch würfeln und 25 Minuten in Wasser weich dünsten. Mit Zucker, Vanillezucker, Apfelsaft und Zitronenschale gründlich vermischen und 24 Stunden kalt stellen.

Die Masse in einem Topf bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten einkochen. Den Aufstrich in Gläser füllen, verschließen und bis zum Verzehr mindestens 4 Wochen kühl und dunkel ruhen lassen.

Gemüse: Kürbis