

KÜRBIS-MANGO MARMELADE

Dieses Rezept enthält Werbung

KÜRBIS-MANGO MARMELADE

Der Sommer ist endgültig vorbei, der Herbst ist kalt und grau und wir marschieren mit großen, schnellen Schritten auf den Winter zu. Die letzte Beute an Obst und Gemüse wird geerntet und dann... ja, was dann? Schafft ihr es alles sofort aufzubrauchen? Oder legt ihr euch auch Vorräte an die euch ein bisschen Sommerfeeling in die kalte Jahreszeit zaubern werden? Ich habe vorgesorgt und neben zahlreichen frischen Rezepten auch einiges eingekocht und -gebacken. Im Tiefkühler tummelt sich reichlich Allzweck-Tomatensauce, ich habe getrocknete Tomaten in Öl eingelegt, es gibt Tomaten-Feigen Marmelade und Tomaten-Zwetschgen Marmelade. Diese ganze Marmeladengeschichte habe ich erst dieses Jahr so richtig für mich entdeckt und ich muss sagen: es macht mir super viel Spaß! Da kam mir dann auch die Idee für diese Kürbis-Mango Marmelade. Kürbis und Mango werden dabei 1:1 verwendet und mit einer Prise weihnachtlicher Gewürze verfeinert. Und was soll ich sagen – ich könnte mich hinein legen! Die Marmelade war übrigens ganz einfach und schnell gemacht – den Kürbis hatte ich am Vortag mit in den Ofen gelegt als ich den Flammkuchen gebacken habe. Ein Stück ist dann in den Kürbis-Buttermilch Drink gewandert, der Rest in diese Marmelade. Das kochen selbst ging dann ganz flott. Und falls ihr noch mehr Inspiration zum Einkochen und Einwecken sucht, dann schaut doch mal hier auf der Themenseite von Tchibo.de vorbei – dort gibt es ganz viele Tipps und Tricks rund um das Thema Einmachen und einige schöne Rezeptideen!



Zutaten für ca. 1L Marmelade:

3/4 Hokkaido Kürbis

2 große reife Mangos

600g Gelierzucker 2:1

2 TL Weihnachtsgewürz (oder 1/2 TL gemahlene Nelken, 1 TL Zimt, 1/2 TL Kardamon)

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 15-20 Minuten bei 160-180°C in den Backofen schieben bis der Kürbis sich ganz leicht mit einer Gabel einstechen lässt. Den fertig gebackenen Kürbis vollständig abkühlen lassen.

Die Mango von Kern schneiden und schälen. Ihr solltet in etwa 600g Mangofruchtfleisch und 600g gebackenen Kürbis haben. Beides in einen ausreichend großen Behälter geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.



Das Fruchtpüree abwiegen. Bei mir sind das 1,2kg und ich gebe 600g Gelierzucker 2:1 dazu. Das Fruchtpüree mit dem Zucker und den Weihnachtsgewürzen in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen.



Das Fruchtpüree nach Packungsanleitung 3-5 Minuten blubbernd kochen lassen. In dieser Zeit befülle ich meine Marmeladengläser mit kochendem Wasser, lasse sie 5 Minuten stehen, gieße das Wasser ab und drehe sie kurz zum Abtropfen auf etwas Haushaltspapier um. Dann fülle ich direkt die heiße Marmelade hinein.



Die Gläser auf den Kopf gestellt abkühlen lassen, mit einem feuchten Tuch sauber abwischen, mit einem hübschen Etikett bekleben und im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.

Die Kombination aus dem herbstlichen Kürbis mit der sonnig-fruchtigen Note der Mangos ist einfach toll, die weihnachtlichen Gewürze machen das Ganze aus meiner Sicht perfekt für Herbst und Winter.

Greift zu!



Dieser Artikel ist in freundlicher Kooperation mit Tchibo entstanden. Die Pfanne aus der Serie „Lieblingsstücke“ wurde mir dafür freundlicherweise zur Verfügung gestellt.