

Tuesday, November 17. 2009

Weihnachtliche KÃ¼rbis - Apfel - Marmelade mit Marzipan

400-500 g Hokkaido-KÃ¼rbis (ohne Kerne, dÃ¼nn geschÃ¼lt)
500 g Ãpfel (geschÃ¼lt, in Spalten geschnitten, entkernt)
1/2 Vanilleschote
2 dÃ¼nne Scheiben Ingwer (geschÃ¼lt und fein gewÃ¼felt)
60 g Rohmarzipan
Abrieb von 1 Orange
Saft von 1 Orange
500 g Gelierzucker 1:2
200 ml Apfelsaft
3 cm Zimtrinde

KÃ¼rbis grob raspeln. Das geht am besten mit der KÃ¼chenmaschine - schont die Daumen. Aber mit der Hand funktioniert's natÃ¼rlich auch.

KÃ¼rbisraspel mit dem Apfelsaft, der Zimtrinde und den IngwerwÃ¼feln in einem groÃŸen Topf erhitzen. Vanilleschote auskratzen und das Mark untermischen. Die Schote ebenfalls mit rein geben. Bei mittlerer Hitze leicht kÃ¼cheln lassen.

In der Zwischenzeit den Apfel raspeln. Die Apfelraspel dann ebenfalls in den Topf geben und noch ein wenig weiter kÃ¼cheln. Wenn der KÃ¼rbis weich ist, die harten GewÃ¼rze heraus nehmen und mit dem PÃ¼rierstab zu einem Mus verarbeiten. Wie fein man es pÃ¼riert, ist da Geschmackssache.

Orangenschale abreiben und die Orange dann auspressen. Beides unter das Mus rÃ¼hren.

Marzipan abwiegeln, klein wÃ¼feln (soweit das bei dem klebrigen Zeug geht) und ebenfalls unter das Mus mengen.

Jetzt dÃ¼nnen Zimtrinde und Vanilleschote wieder mit in den Topf - zusammen mit dem PÃ¼ckchen Gelierzucker. Die Marmeladenmasse nach den Angaben auf der Gelierzuckerpackung kochen - bei mir hieÃŸ es dort, mindestens 3 Minuten sprudelnd aufkochen, wenn nÃ¼tig entschÃ¼men (war aber nicht nÃ¼tig).

Gelierprobe + AbfÃ¼llen

Wenn die Marmelade schÃ¼n aufgeköcht ist, eine Gelierprobe machen. Das geht am besten, wenn man ein kleines Tellerchen vor dem Kochen in den Gefrierschrank legt, es dann rausholt und ein wenig von der Marmeladenmasse darauf zerlaufen lÃ¤ÃŸt. Durch die KÃ¼lte geliert die Marmelade schneller und man weiÃŸ somit auch schneller, ob sie schon fertig ist. Wenn sie fest wird, kann man sie in GlÃ¤ser abfÃ¼llen. Dabei immer ein feuchtes KÃ¼chentuch um das Glas legen, daÃŸ es nicht von der Hitze platzt. Die GlÃ¤ser bis oben hin fÃ¼llen, verschlieÃŸen (der Glasrand sollte sauber sein!) und dann auf den Kopf stellen. So hat man die beste Chance, daÃŸ sich die Marmelade lange hÃ¼lt.

GlÃ¤ser vorbereiten

Ich bereite die GlÃ¤ser immer schon vor dem Kochen vor. Zuerst mal testen, ob sie nicht noch nach ihrem vorherigen Inhalt riechen, das kann einem nÃ¼mlich die Marmelade ganz schÃ¼n verhaseln. Bei sauer Eingelegetem ist das Ã¼fter mal so. Die GlÃ¤ser und Deckel werden erstmal gut gewaschen und von alten Etiketten befreit. Das geht am besten wenn man das Waschbecken mit Wasser voll macht und sie eine Zeit lang reinlegt und dann schrubbt. Wenn alles sauber ist, koche ich Wasser im Wasserkocher auf und fÃ¼lle die GlÃ¤ser (die immernoch im lauwarmen Wasserbad stehen) und Deckel (die auf der Waschbeckenablage liegen) damit. Dann kippe ich vorsichtig das Wasser aus, passe auf, daÃŸ ich mich nicht verbrenne und lasse die GlÃ¤ser auf einem KÃ¼chenhandtuch abtropfen und trocknen.

Variationen

Bei der WÃ¼rzung sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt... wer kein Marzipan oder keinen Ingwer mag, lÃ¤ÃŸt diese Zutat einfach weg. Wer keine Zimtrinde hat, tut eine Prise Zimtpulver mit hinein. Auch die Orange kann ersatzlos gestrichen werden, wenn man gerade keine da hat, wobei sich dann ein Spritzer Zitronensaft sicher gut machen wÃ¼rde. Ich kÃ¼nnte mir auch Kardamom gut drin vorstellen (aber vorsicht mit der Dosierung - ist sehr intensiv!). Ich bin gespannt auf Eure Variationen!

Viel Spaß mit dieser überleckeren, cremigen Marmelade, die sich mit einem schönen Etikett versehen sicher auch super unterm Weihnachtsbaum macht!

Posted by orange in dips+specials, [süßes](#) at 18:39