

# Hokkaidokürbis-Orangenmarmelade mit Ingwer

## Zutaten:

200 g Hokkaidokürbis geschält  
100 g Orangen geschält  
150 g Gelierzucker 1:2  
3 Agar Agar  
Abrieb von 1 Orange  
Etwas Ingwer

## Zubereitung:

Den Kürbis mittels einer Reibe raspeln und mit den geschnittenen Orangen, Ingwer und Orangenabrieb in einen Topf geben. Langsam weich kochen, danach mixen und passieren.

Den Gelierzucker und das Agar Agar begeben und ca. 15 Minuten langsam köcheln. Eventuell Gelierprobe machen.

In vorbereitete Gläsern noch heiß abfüllen und mit einem Schraubverschluss verschließen. Auf den Kopf stellen und auskühlen lassen, danach stehend lagern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

