



## Zutaten

1 kg Hokkaidokürbis  
½ l Orangensaft  
Saft und Schale 1 unbehandelten Bio-Zitrone  
30 g frischen Ingwer  
3 Prisen Zimt  
¾ kg Gelierzucker 2:1

## Zubereitung

1 kg **Hokkaidokürbis** schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden. Mit ½ l **Orangensaft**, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer unbehandelten **Bio-Zitrone**, 30 g frischem, geschältem und möglichst klein geschnittenem **Ingwer**, 3 Prisen **Zimt** und ¾ kg **Gelierzucker 2:1** etwa 10 Minuten aufkochen.

Dann mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten und so lange weiter köcheln lassen, bis es geliert. Gelierprobe machen: Einen Tropfen auf einen glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig - dann in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.

**Gutes Gelingen!**