

Sollte die (Lehrer-)Signatur ein Spiegel der Seele, ein politisches Statement oder doch eher eine Motivationshilfe sein?

Beitrag von „CDL“ vom 14. September 2023 16:11

[Zitat von Sissymaus](#)

Schade schade Marmelade.

Aaaaaah, das ist also der neue Marmeladenthread. Gute Idee, schließlich kann man die aktuelle Kürbissaison für zahlreiche leckere Marmeladen nutzen mit Kürbis (oder leckeren Kürbiskuchen).

Ich fange einfach mal an mit meinem Lieblingsmarmeladenrezept jetzt im Herbst: Kürbis- Apfel- Zimt- Marmelade.

Zutaten:

Hokkaido- Kürbis

Äpfel (aus dem eigenen Garten was da ist bunt gemischt, sonst gerne leicht säuerlich, möglichst alte Apfelsorten, die gelieren besser, keinesfalls „Pink Lady“, die sind Murks)

etwas Zitronensaft oder Apfelpektin

Zimt

Gelierzucker (ich bevorzuge 3:1, im Hinblick auf die Haltbarkeit ist 2:1 aber günstiger)

Etwas Wasser

Hokkaido- und Apfelmengen nach Packungsanweisung des gewählten Gelierzuckers (1/4- 1/3 Apfel, Rest Kürbis) Zimt nach persönlichem Geschmack, Zitronensaft/ Apfelpektin ggf. als Gelierhilfe, wenn die Gelierprobe nicht gut genug anzieht.

Alles in kleine Stücke schneiden, mit etwas Wasser aufsetzen und abgedeckt dämpfen ohne Zucker/ Zimt/ Zitronensaft. Wenn der Kürbis weich genug ist Gelierzucker und Zimt zuführen und alles gründlich pürieren. Aufkochen nach Gelierzuckeranleitung, Gelierprobe durchführen und ggf. mit etwas Zitronensaft/ Apfelpektin nachjustieren. Gläser befüllen, schließen und auf dem Kopf stehend (damit die Restluft rausgedrückt wird) abkühlen lassen.

Und was für Marmeladen zaubert ihr so jetzt im Herbst?