



hr1-DOLCE VITA

Susanne Reininger

## **Kürbis süß-sauer für Zuckerschnuten**

(die Menge reicht für etwa 10 x 250 ml-Einmachgläser mit Schraubverschluss)

### **ZUTATEN**

2 – 2,5 kg Muskatkürbis  
150 g Mandeln, geschält  
150 g Rosinen  
500 g feinen Zucker  
4 – 5 Gewürznelken  
1,5 Liter Bio-Weißweinessig

### **ZUBEREITUNG**

Muskatkürbis halbieren und schälen, die Kerne mit einem Esslöffel heraus schaben. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

In einem hohen Topf den Sud aus Nelken, Essig und Zucker ansetzen. Kurz aufkochen lassen. Kürbiswürfel unterheben und etwa 4 bis 5 Minuten\* garen lassen. Kürbisstücke in ein Sieb geben, den Sud in einer Schüssel auffangen. Kürbis mit den Mandeln und Rosinen in die Gläser füllen.

Nelken aus dem Sud fischen und ihn nochmal kurz aufkochen. In die Gläser füllen – die Kürbiswürfel sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Gläser fest verschließen, auf den Kopf stellen und 5 Minuten so stehen lassen, damit sich im Hohlraum ein Vakuum bildet. Außerdem verteilen sich Kürbis, Mandeln und Rosinen besser.

Vor der ersten Kostprobe mindestens 7 Tage ziehen lassen. Ungeöffnet sollten die süß-sauren Kürbiswürfel bis zu einem Jahr haltbar sein.

Passt prima zu Geflügel, Fisch ebenso wie zu Vanilleeis oder -pudding.

\* Bitte Messerprobe machen: Mit einem Messer in einige Stücke Kürbis pieksen. Gleitet das Messer leicht hindurch, ist der Kürbis gar.