

Zucchini-Apfel-Marmelade

Zutaten für 6 Gläser Zucchini-Apfel-Marmelade

- 750 g Zucchini
- 500 g Äpfel
- 1 Zitrone (mit unbehandelter Schale)
- 100 ml Apfelsaft
- 1 kg Gelierzucker (1:1)

optional:

- Ceylon-Zimt



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 4 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 24 Minuten

So kochst du die Zucchini-Apfel-Marmelade

1. Wasche die Zucchini, entferne die Spitzen und die Stielansätze und schneide sie in kleine Würfel. Bei frischen Exemplaren aus regionalem Anbau kannst du die Schale dran lassen. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Wasche dann die Äpfel, schäle sie und raspel sie fein.
3. Mische die Zucchiniwürfel mit den Apfelraspeln, der geriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft sowie dem Apfelsaft und Gelierzucker in einem Topf. Wer gerne Zimt mag, kann einen halben Teelöffel hinzufügen. Püriere die Masse und bringe sie zum Kochen.
4. Lass die Zucchini-Apfel-Marmelade 4 Minuten sprudelnd kochen und fülle sie dann noch heiß in deine sauberen Marmeladengläser.

Zucchini-Apfel-Marmelade aus dem Thermomix

1. Wasche die Zucchini, schäle und entkerne den Apfel, schneide beides in grobe Stücke und gib es in den Mixtopf. Zerkleinere sie 10 Sekunden lang auf Stufe 5.
2. Füge die geraspelte Zitronenschale, den Zitronen- und Apfelsaft sowie den Gelierzucker hinzu und verrühre alles 10 Sekunden auf Stufe 4.
3. Koche die Zucchini-Apfel-Marmelade im Thermomix 15 Minuten lang auf Stufe 4. Die

reine Kochzeit sollte dabei 4 Minuten betragen, aber es dauert ja eine Weile, bis die Kochtemperatur erreicht ist.

4. Fülle die Marmelade nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere Gläser und verschließe diese.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

