

Zucchini-Apfel-Marmelade



kleinkindtauglich

Thermomix

Einfaches Rezept für Zucchini-Marmelade mit Apfel – ein wahrer Hingucker auf dem Frühstücksbrot mit Anleitung für den Thermomix

Zucchini ist ein tolles Gemüse, das sich für vielerlei Gerichte eignet, da es relativ geschmacksneutral ist. Du kannst aus Zucchini nicht nur eine leckere [Zucchini-Suppe](#) kochen oder sie herzhaft füllen – nein, du kannst mit Zucchini sogar süßen [Zucchini-Kuchen](#) backen oder – wie ich dir in diesem Rezept zeigen möchte – eine köstliche Marmelade kochen.

In Kombination mit Apfel ergibt die Zucchini eine sehr erfrischende Marmelade, die besonders all die gern mögen, für die es sonst nicht so süß sein soll. Außerdem hat sie eine tolle Farbe, die je nach Zucchini- und Apfelsorte von grasgrün bis quietschgelb reicht.

• Du brauchst:

- 750 g Zucchini
- 500 g Äpfel
- 1 Zitrone, davon die geriebene Schale und den Saft
- 100 ml Apfelsaft
- 1 kg Gelierzucker 1:1 (wer es weniger süß mag, nimmt 2:1 und passt die Zuckermenge nach Packungsanleitung an)
- optional: etwas Zimt

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 rasple 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.

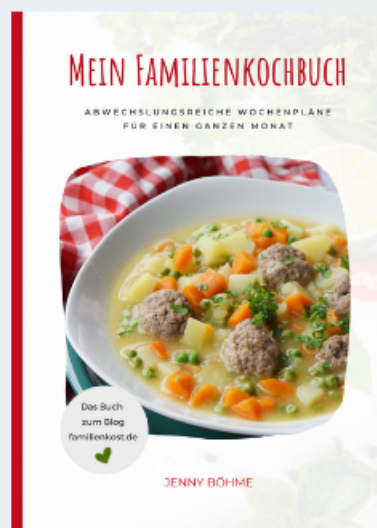
Zucchini-Apfel-Marmelade aus dem Thermomix

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die selbstgekochte Zucchini-Apfel-Marmelade ist ein tolles Geschenk aus der Küche. Lade dir gern meine passenden [Marmeladen-Etiketten](#) herunter, drucke sie aus, schneide sie aus und klebe sie auf deine Marmeladengläser. Ich wünsche dir guten Appetit und viel Freude beim Verschenken!

Wenn du weitere ähnliche Rezepte suchst, dann stöbere gern mal durch meine [Zucchini-Rezepte](#) oder meine Sammlung für [Geschenke aus der Küche](#).