



Confiture de „Cheveux d'Ange“

4

Ingredienzen

1 Spaghettikürbis
Zucker (750 gr. pro Kilo Frucht)
Abrieb von einer Orange (unbedingt auf Bioqualität achten, herkömmliche Orangen sind gespritzt)
Saft einer halben ausgepressten Orange
Mark von einer halben Vanilleschote
Gläschen zum Abfüllen

Vorbereitung

Zunächst den Kürbis im Ofen bei 150° Celsius ca. 90 min weich werden lassen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Schale nicht verbrennt. Den Kürbis danach abkühlen lassen. Danach in der Mitte durchschneiden und die Kerne großzügig entfernen.



Das Fruchtfleisch herauslösen und in kleine Stücke schneiden. Diese in einen Topf füllen und Zucker, Vanilleschote und Orangensaft dazu geben. Ab und an umrühren und für ca. 30 Minuten einkochen lassen. Nun die Orangenschale abreiben und dazu geben. Darauf achten, dass nichts anbrennt, das Engelshaar soll schließlich golden sein.

Die Gläschen heiß auswaschen. Die Konfitüre in die Gläschen füllen, dabei den Glasrand gut sauber halten, verschließen und fertig!

Ich nutze die kleinen Gläschen von WECK, mit Gummiring und Metallklammern. Die sehen hübsch aus und halten dicht.

Die Konfitüre ist in verschlossenem Glas ca. 6 Monate haltbar.

