

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 11.09.2025

Birnen-Kürbis-Aufstrich mit karamellisierten Walnüssen

Für 4 Gläser (à 200 ml)

Zutaten:

Hinweis: Weil Zucker und Geliermittel (Pektin) vom Hersteller getrennt voneinander in die Packung gefüllt werden, ist es wichtig, den gesamten Packungsinhalt vor dem Abwiegen in einer Schüssel sorgfältig zu mischen!

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 230 g | Hokkaido-Kürbis |
| 500 g | feste, reife Birnen |
| 6 EL | Zitronensaft, frisch gepresst |
| 2 EL | Wasser |
| 50 g | Walnuskerne (z. B. Walnusskernbruch) |
| 20 g | Puderzucker |
| 250 g | Gelierzucker 2:1 |

Außerdem:

| | |
|---|------------------------------------|
| 4 | Twist-off-Gläser à 200 ml |
| 1 | Einfülltrichter mit großer Öffnung |

Zubereitung:

1. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Deckel und Gläser darin 5 Minuten offen kochen lassen. Gläser und Deckel am besten mit einer Zange aus dem Wasser heben und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und bereitstellen. 2 kleine Teller ins Gefrierfach stellen.
2. **Für den Birnen-Kürbis-Aufstrich** den Kürbis abbrausen, trocknen und das weiche Innere und die Kerne entfernen. Kürbis ungeschält ebenso klein würfeln.
3. Die Birnen abbrausen und trocknen. Birnen vierteln, entkernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden.
4. Kürbis, Birnen, Zitronensaft und 2 EL Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 3 Minuten weichkochen.
5. Birnen-Kürbis-Mischung von der Kochstelle nehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Püree beiseitestellen.
6. Die Walnuskerne mit einem großen Messer klein hacken.
7. Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze ununterbrochen Rühren goldbraun karamellisieren. Nüsse zugeben und unterrühren.
8. Den Gelierzucker zur Fruchtmasse geben, unterrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen und nach Packungsangabe unter Rühren 4 Minuten kochen.
9. Direkt nach der Kochzeit die karamellisierten Walnüsse kurz einrühren.
10. Eine Gelierprobe machen, um sicher zu gehen, dass der Aufstrich auch wirklich fest wird.

Lisas Tipp: Für eine Gelierprobe etwas Aufstrich auf einen der gekühlten Teller geben. Wird die Probe nach kurzer Zeit fest, bekommt die Mischung genügend Festigkeit im Glas. Wird die Probe nicht fest, lassen Sie die Mischung im Topf 1-2 Minuten weiter kochen und wiederholen die Probe.

11. Den Birnen-Kürbis-Aufstrich sofort kochend heiß, am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters, randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen. Gläser wieder umdrehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.