heute gibt es...

Kürbispüree



Zutaten: (für 2 Gläser à 220ml)

- 800g Hokkaido-Kürbis (Gewicht nach dem Entkernen und Putzen)

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Den Kürbis entkernen und in Spalten schneiden.
3. Anschließend die Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen für 30-40 Minuten weich garen.
4. Nach dem Garen die noch heißen Kürbisspalten mit einem Stabmixer pürieren.
5. Das noch heiße Kürbispüree wird jetzt in sterile Gläser gefüllt – wie ich diese sterilisiere könnt ihr bei meiner Bananenmarmelade unter Punkt 4 lesen.
6. Die Gläser gut verschließen, für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen und anschließend wieder umdrehen.
   Bitte achtet darauf, dass beim Abkühlen ein Unterdruck entstehen muss, was ihr daran erkennt, dass sich der Deckel mit einem „Plopp“ leicht nach innen wölbt. Ob dies auch geklappt hat, könnt ihr einfach überprüfen, indem ihr einfach leicht auf den Deckel drückt. Wenn er sich nicht nach innen drücken lässt, ist alles in Ordnung.
7. ~~Falls ihr wie in meinem Fall Weckgläser mit Klammern verwendet, diese nicht über Kopf stellen, sondern einfach so abkühlen lassen.~~
   Update: Leider musste ich feststellen, dass diese Methode bei Weckgläser nicht immer ausreicht. Um sicher zu gehen, sollte man hierbei die gefüllten Gläser zusätzlich einkochen. Wie das genau funktioniert, werde ich in den nächsten Tagen nachreichen.
   Falls jemand das Püree im Weckglas hergestellt und es nicht funktioniert hat, möchte ich mich hierfür entschuldigen. Achtet bitte darauf, das Kürbispüree in diesem Fall zeitnah zu verzehren.
8. Kürbispüree kühl und dunkel lagern. So hält er sich für etwa 4 Monate, vorausgesetzt es wurde sauber gearbeitet und ein Vakuum ist entstanden.