

# Kürbissaft (Harry Potter)

---

## Zutaten

- 500g Kürbis
- 200g Rohrzucker
- 1,5 Liter Wasser
- 1 Päckchen Zitronensäure
- 10ml Aprikosenaroma
- 1 EL Vanilleextrakt

## Zubereitung

- Kürbis in grobe Würfel schneiden und mit Alufolie umwickeln, dann auf ein Backblech legen und in den Ofen, bis sich die Schale vom Fleisch löst
- Kürbisfleisch in eine Schüssel geben und mit Mixer fein pürieren
- Kürbispüree mit Zucker und Wasser in einen Topf geben
- Menge zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen
- Zitronensäure, Aprikosenaroma und Vanilleextrakt unterrühren und gut miteinander vermischen
- Mit etwas Mineralwasser zur gewünschten Konsistenz bringen
- In Fläschchen füllen und in Kühlschrank aufbewahren

Backofen 175 Grad ca. 20 Minuten