# Apfel-Kürbis-Dessert

Desserts gibt es in den verschiedensten Varianten. Ein besonders köstliches Rezept ist das Apfel-Kürbis-Dessert, das durch Apfel und Ingwer eine feine säuerliche Note bekommt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Kürbisfleisch |
| 4 Stk. | Äpfel |
| 1 Stk. | Zimtstange |
| 1 Stk. | Sternanis |
| 1 EL | Ingwer |
| Nach Belieben | Zucker |
| 1 Packung | Biskotten |
| 4 EL | Apfelbranntwein |
| 200 g | Topfen |
| 300 g | Naturjoghurt |

## Zubereitung

1. Für das Apfel-Kürbis-Dessert zunächst den Kürbis und Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Ingwer mit Kürbis, Apfel, Wasser, Zimt und Sternanis in einen Topf geben.

2. Alles zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Apfel weich sind. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Topfen mit Joghurt und Zucker verrühren.

3. Dessertgläser (oder eine eckige Auflaufform) mit einer Schicht Biskotten auslegen. Apfelsaft mit Apfelbranntwein verrühren und die Hälfte davon über die Biskotten träufeln.

4. Die Hälfte des Apfel-Kürbis-Kompotts darauf verteilen und mit der Hälfte der Topfenmasse bedecken. Dann die restlichen Biskotten, den Apfelsaft-Apfelbranntwein, den Kompott und den Topfen darüber schichten. Bis zum Servieren (mindestens 1-2 Stunden) kalt stellen.

## Tipp