

Kürbis-Dessert

Das Rezept für das Kürbis-Dessert ist ein vorzüglicher Nachtisch im Herbst. Hier mit feiner Topfencreme und Kürbispüree.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Hokkaidokürbis (klein)
4 EL	Orangensaft
1 TL	Zimt
250 g	Magertopfen (Magertopfen)
100 ml	Mandelmilch
1 EL	Ahornsirup
80 g	Walnüsse
1 TL	Ahornsirup
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Um das **Kürbis-Dessert** zuzubereiten, heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Halbiere den Hokkaidokürbis und entferne die Kerne. Lege die Kürbishälften mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie im Ofen für etwa 45 Minuten, bis der Kürbis weich ist.
2. Lasse den Kürbis etwas abkühlen und zerkleinere ihn grob. Dann püriere den Kürbis mit dem frisch gepressten Orangensaft und dem Zimt zu einem geschmeidigen Püree.
3. Rühre den Magertopfen in einer Schüssel mit Mandelmilch und Ahornsirup glatt. Diese cremige Mischung wird die perfekte Ergänzung zum Kürbispüree sein.
4. Hacke die Walnüsse fein und röste sie ohne Fett in einer Bratpfanne an. Sobald sie anfangen, köstlich zu duften, rühre den Ahornsirup ein und streue eine Prise Zimt darüber.

Dieses knusprige Topping wird deinem Dessert eine unwiderstehliche Textur und einen süßen Crunch verleihen.

5. Fülle dein Kürbis-Dessert in vier Gläsern schichtweise auf. Beginne mit einer Schicht Topfencreme, gefolgt von einer großzügigen Portion Kürbispüree und noch einer Schicht Topfencreme. Als Abschluss bestreust du das Dessert mit einem Löffel Nuss-Topping.

Tipp

Als Topping kann man für das Kürbis-Dessert natürlich auch zerbröselte Kekse nach Belieben verwenden.