Kürbis-Karamell-Trifle mit Frischkäse

Mit dem Rezept Kürbis-Karamell-Trifle mit Frischkäse zaubert man feine Leckereien, die hübsch angerichtet ein Gaumenschmaus sind. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

Für den Teig

400 g	Kürbispüree (aus der Dose)
1 Packung	Backmischung
0.5 TL	Pflanzenöl
1 TL	Muskatnuss

Für den Pudding

400 g	Kürbispüree (aus der Dose)
2 Packungen	Vanillepudding (und Milch laut Packungsanweisung)
1 TL	Zimt

Für die Frischkäse-Schicht

1 Dose	Kokosmilch

250 g	Frischkäse
50 ml	Zitronensaft
1 TL	Vanille

Für die Karamell-Schicht

200 g	Schlagobers
1 EL	Butter
250 g	Zucker
3 EL	Wasser
0.5 TL	Vanille

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Karamell-Trifle mit Frischkäse als Erstes den Ofen auf 175°Grad vorheizen und eine Backform für den Teig einfetten.

2. Dann die Backmischung laut Packungsanleitung herstellen, danach den Kürbis und die Muskatnuss dazugeben und gut miteinander vermischen. Den Teig anschließend in die Backform füllen und für etwa 20-30 Minuten backen.

3. Mit einem Zahnstocher testen, ob der Kuchen fertig ist. Dazu den Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stecken, wenn beim Herausziehen am Zahnstocher keine Kuchenreste mehr haften bleiben, ist der Kuchen fertig. Den Kürbiskuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, danach in kleine Stücke schneiden oder mit den Fingern zerbröseln und zur Seite stellen.

4. Anschließend den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten, das Kürbispüree und den Zimt mit einem Schneebesen einrühren und danach kaltstellen.

5. Nun die gezuckerte Kokosmilch, Zitronensaft und die Vanille in den Frischkäse einrühren, bis alles zu einer glatten Masse vermischt ist.

6. Für die Karamellschicht den Zucker mit dem Wasser in einem Topf vermischen und auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen. Das Zuckerwasser so lange kochen lassen, bis es karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt.

7. Nun vom Herd nehmen und den Schlagobers, Vanille und die Butter mit dem Schneebesen einrühren. Die Mischung danach für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Anrichten in ein Glas zuerst eine Schicht Kürbiskuchen, dann den Kürbispudding, danach die Frischkäsemischung und zuletzt die Karamellmischung einfüllen. Der Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden, bis das Glas voll ist. Zum Garnieren einige Kürbisbrösel

über jedes Glas streuen.

Tipp

Die Kürbis-Karamell-Trifle mit Frischkäse sollte gut gekühlt serviert werden und ist eine echte Erfrischung an heißen Sommertagen. Die Kürbis-Karamel-Trifle mit Frischkäse lassen sich auch sehr gut vorbereiten und erst nach einigen Stunden genießen. Super daher auch für ein Buffet.