Kürbismousse mit Naturjoghurt

Ein tolles Rezept aus der Herbstküche: Raffinierte Kürbismousse mit Naturjoghurt ist der ideale Nachtisch für alle, die das Besondere lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

700 g	Kürbisse
300 g	Naturjoghurt
30 ml	Kürbislikör
130 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eiweiß
200 ml	Apfelsaft
3 EL	Zucker
5 Blätter	Gelatine
2 EL	Granantapfelkerne
2 Stk.	Nelken
1 Stk.	Zimtstange
Nach Belieben	Minze (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Kürbiskerne (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Kürbismousse mit Naturjoghurt den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Apfelsaft, Zucker, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben und erhitzen.

2. Die Kürbis-Mischung so lange dämpfen, bis der Kürbis die Flüssigkeit komplett aufgesogen hat und weich gegart ist. Vom Herd nehmen und ausdampfen lassen. Zimtstange und Nelken entfernen, den Kürbis fein pürieren und auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiweiß mit etwas Zucker und auch Schlagobers mit etwas Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Kürbislikör in das Kürbismus rühren.

4. Schlag und Eischnee unterheben. Für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Kürbismousse in Dessertgläser verteilen und mit Naturjoghurt auffüllen. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Tipp

Die Kürbismousse anstatt mit Naturjoghurt mit Vanillejoghurt servieren.