



Kürbis zum Dessert?!? Kürbis ist doch ein Gemüse! ... Ja – aber er schmeckt halt auch so schön süß und cremig, lässt sich so fein und vielfältig kombinieren ... das sollte einfach zu jedem Menügang ausgenutzt werden! ☺

CREMIGES KÜRBISDESSERT

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hokkaido-Kürbis, gewaschen und gewürfelt
- 2 – 3 Datteln
- 120 ml Apfelsaft
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 1 EL Mandelmus
- 1 guter TL Kakaopulver
- Muskatnuss frisch gerieben,
- geröstete Mandelblättchen, Rosinen,
- ein paar Tropfen Mandel- oder Haselnussöl

Zubereitung:

In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zimt und Salz verrühren, die Kürbiswürfel und Datteln zugeben, einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Das Mandelmus zugeben und alles fein pürieren. Einen Teil der Creme mit Kakao verrühren.

Die braune und orange Creme abwechselnd in ein Glas schichten, mit Mandelblättchen, Rosinen und frisch geriebener Muskatnuss dekorieren und mit einem kleinen Schuss Öl verfeinern.

Guten Appetit! ☺

