

Rezept

Kürbis-Schichtdessert

Ein Rezept von Kürbis-Schichtdessert, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Gelber oder Roter Zentner (ungeputzt ca. 350 g)	130 ml Madeira (ersatzweise 100 ml Traubensaft und 2 EL Limettensaft)
100 g Zucker	Zimtpulver
200 g Frischkäse	4 EL Milch
1 TL frisch gepresster Zitronensaft	100 g Sahne
120 g Schoko-Lebkuchen	2 TL Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen, schälen und würfeln. Mit 50 ml Madeira und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen lassen. Mit dem Pürierstab glatt pürieren und mit 1 Prise Zimt abschmecken. Abkühlen lassen.

2. Den Frischkäse mit Milch, 50 g Zucker, Zitronensaft und 1 Prise Zimt glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Lebkuchen grob hacken und im Mixbecher fein bröselig zermahlen. In vier hohe Dessertgläser jeweils 1 EL Lebkuchenbrösel füllen, mit je 1 EL Madeira beträufeln und mit je 1 EL Kürbismus abdecken. Zum Schluss die Frischkäsecreme daraufgeben und das Ganze nochmals genauso schichten. 1 Std. durchziehen lassen. Den Kakao durch ein Sieb auf die Creme stauben.