

Rezept

# Pumpkin Pie Shake

Ein Rezept von Pumpkin Pie Shake, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Muskatkürbis	<b>250 ml</b> Milch
1/2 TL Zimtpulver	<b>2 Msp.</b> gemahlene Gewürznelken
je 1/4 TL Ingwerpulver, gemahlener Kardamom und Muskatnuss	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2</b> Kugeln Vanilleeis	<b>2 EL</b> Rum (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Kerne und Fasern aus dem Inneren des Kürbisses herausschneiden, dann den Kürbis mit der Schale nach oben auf ein Blech legen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 1 Std. 15 Min. weich garen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen.
2. 200 g Kürbisfleisch mit 150 ml Milch, den Gewürzen, Zucker und nach Belieben Rum pürieren und in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze 5 Min. heiß werden lassen.
3. Die übrige Milch mit dem Vanilleeis mit dem Pürierstab schaumig rühren. Das Kürbismus in hitzebeständige Gläser geben und die Vanillemilch daraufgießen. Zum Trinken mit Trinkhalmen oder Löffeln zum Umrühren servieren.