

KÜRBIS-ZITRONEN GLÄSCHEN



ZUTATEN

1 Pck. Knusper Cookies Zitrone von Wicklein
350g Hokkaido-Kürbis
150g Frischkäse
4-5 EL Ahornsirup
¼ TL Zimt
1 Pck. Vanillezucker
100ml Schlagsahne
4-5cm frischer Ingwer
Saft und Abrieb von 1 Bio Zitrone

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30min

Außerdem: Dessertgläser, 6 Stück, Füllmenge ca.200ml

Herbstzeit ist Kürbiszeit.

Deshalb gibt es heute ein Gläschen Dessert mit fruchtiger Kürbiscreme und zitronigen Knusper Cookies.

Als erstes müsst ihr euren Kürbis waschen, halbieren und das faserige Innere und die Kerne entfernen. Dann in ca. 2cm große Stücke schneiden. Das Tolle am Hokkaido ist nicht nur sein Geschmack, sondern, dass er sich so leicht verarbeiten lässt, da man ihn nicht schälen braucht.

Kürbiswürfel mit etwas Wasser und der Hälfte des Zitronensafts in einem geschlossenen Topf ca. 15min köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Anschließend gießt ihr das überschüssige Wasser ab, und zerdrückt den weichgekochten Kürbis mit einer Gabel oder dem Karoffelstampfer und lasst das Püree dann etwas abkühlen.

Energiespartipp: Es ist kalt draußen! Falls ihr also die Möglichkeit habt, stellt die warme Schüssel nicht in den Kühlschrank, sondern lieber abgedeckt auf den Balkon, die Terrasse, oder einfach in den Garten.

Während das Kürbispüree abkühlt, könnt ihr schon mal die Kekse grob zerbröseln. Denkt aber daran, 3-4 Kekse zum dekorieren ganz zu lassen.

Und jetzt geht's an die Creme. Dafür rührt ihr den Frischkäse mit dem Ahornsirup cremig, presst den Saft aus einer halben Zitrone und reibt den frischen Ingwer fein.

Sobald das Kürbispüree abgekühlt ist fügt ihr alles zusammen. **Wichtig!** Abschmecken ausdrücklich erwünscht.

Jetzt schlagen wir noch die Sahne mit dem Vanillezucker und einer Prise Zimt auf und füllen sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.

Theoretisch könnten wir jetzt alle Komponenten zusammenfügen. Macht das aber erst kurz vor dem Servieren, sonst saugen sich die Kekse am Glasboden mit Feuchtigkeit voll und knuspern nicht mehr.

Also erst eine Schicht Kekse, dann die Kürbis Creme gleichmäßig auf die Gläser verteilen.

Tipp: Ich benutze zum Befüllen meiner Dessertgläser immer einen Spritzbeutel, da man dann die Ränder nicht so verkleckert und das Ergebnis sauberer aussieht. Außerdem ist es auch viel einfacher.

Als letztes macht ihr noch schöne Sahnehäubchen auf die Kürbiscreme und garniert alles mit Zitronen Knusper Cookies und eventuell nochmal mit einem Hauch Zimt.

Und nun kann ich nur noch sagen, lasst es euch schmecken, genießt einen goldenen Herbst und viel Erfolg beim Nachmachen.

Alles Liebe eure Katinka