



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 700 g Kürbisse
- Orangensaft
- 30 g Maisstärke
- 80 g Braunzucker, feinkörnig
- 5 Tropfen Lavendelöl
- 4 Blätter Zitronenmelisse

**Mein persönlicher Tipp**

Das Lavendelöl durch Minzeöl ersetzen, um eine andere Geschmacksvariante zu bekommen.:

**Eva Schiefer**

Seminarbäuerin aus Sölk

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:  
*Kreative Kürbis- Küche*

## Kürbis-Orangen-Pudding mit Lavendelöl

**Zubereitung**

**Kürbis-Orangen-Pudding mit Lavendelöl für 4 Portionen**

- Zutaten: 700 g Kürbis (Butternut, Piena di Napoli), Saft von 3 Orangen, 30 g Maisstärke, 80 g brauner Zucker, 5 Tropfen Lavendelöl
- Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Mit dem Saft einer Orange weichdünsten und anschließend fein pürieren.
- Restlichen Orangensaft mit der Maisstärke glatt rühren.
- Kürbismus zuckern und aufkochen.
- Orangensaft-Stärke-Gemisch eingießen und mit einem Schneebesen solange rühren, bis die Kürbismasse aufkocht und der Pudding zu stocken beginnt.
- Abschließend Lavendelöl einrühren.

**Fertigstellen und Servieren**

- Zutaten: 4 Blätter Zitronenmelisse
- Kürbispudding in die vorbereiteten Schälchen oder Dessertgläser füllen und zugedeckt auskühlen lassen.
- Mit Zitronenmelisse garniert als Dessert servieren.

