



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 500 g Mascarpone
- 50 g geriebene Nüsse
- 200 g Muskat-Kürbisse
- 100 g Blütenhonig
- 1 Prise Vanillemark
- Salz
- Zimt, gemahlen
- 0,75 Pkg. Vollkornbiskotten
- Milch
- Kaffeelikör
- Schlagobers
- Schokoflocken

**Mein persönlicher Tipp**

Kürbis in der süßen Variante wird Sie begeistern!

**Caecilia Geißegger**

Referentin für Ernährung in Güssing

**Quellen:**

- Caecilia Geißegger:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Kürbistiramisu

**Zubereitung**

- Kürbis schälen, würfelig schneiden und in wenig Salzwasser dünsten, erkalten lassen - falls sich Saft gebildet hat, diesen abseihen und die Masse pürieren.
- Mascarpone, Nüsse, Honig, Vanille, Salz, Kürbismus und Zimt verrühren.
- Biskotten in Gemisch von Milch und Nusslikör tränken und schichtweise mit der Creme in Gläser oder eine Auflaufform füllen.
- 2 Stunden durchziehen lassen. Mit Schlagobers, Schokoflocken und etwas Zimt garnieren.