



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

Kürbistiramisu



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Kürbis in der süßen Variante wird Sie begeistern!



Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

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.

Quellen:



Caecilia Geißegger:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

