



Name: _____

Klasse: _____

LK: G. Krempf

Kürbistraum im Glas

Schichtspeise mit Kürbismus, Mascarponecreme und Streusel

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|---|---|--|
| 80g 2 EL 2 Msp. 2 EL 75g | Mehl Zucker Zimt Mandelblättchen Butter | <u>Streusel:</u> <ol style="list-style-type: none">1. Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten.2. Backblech mit Backpapier belegen.3. Ofen vorheizen: 180°C4. Zutaten für die Streusel in einen Rührbecher wiegen, mit dem Handrührgerät verrühren.5. Teigbrösel auf das Blech geben, ca. 20 Min. goldbraun backen, auskühlen lassen, mit einer Gabel zerbröseln. |
| 200g 1 Msp. 100ml 1 TL | Kürbisfleisch Zimt Orangensaft Honig | <u>Kürbis Mus:</u> <ol style="list-style-type: none">6. Kürbis waschen, halbieren, entkernen, je nach Kürbissorte schälen und in kleine Würfel schneiden.7. Alle Zutaten in einem kleinen Topf weichkochen.8. Mit einer Gabel einen Teil der Kürbisstücke zerdrücken, mit Honig süßen, auskühlen lassen. |
| 100g 1 Be. 2 EL 1 Msp. | Mascarpone Joghurt Zucker Zimt | <u>Mascarponecreme:</u> <ol style="list-style-type: none">9. Alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. |
| <u>Dessert mit dem Einfülltrichter einschichten</u> <ol style="list-style-type: none">1. Kürbis-Mus2. Mascarponecreme3. Streusel4. Mit etwas Puderzucker bestreuen | | |

Tipp wenn es schnell gehen soll!

Sie können statt Streusel selbermachen auch Spekulatius oder andere Kekse zerbröseln und auf das Dessert geben.