



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 195

**Kürbiscreme
mit Blutorangen-Quark
und Macadamia-Topping**

Zutaten

Für die Kürbiscreme:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
(ca. 400 g)

4 EL Blutorange-Saft

 1 EL Pumpkin Spice

Für das Topping:

15 Macadamia

1 TL Agavendicksaft

 1 EL Pumpkin Spice

Für den Orangenquark:

250 g Quark

60 ml Sahne

1 TL Abrieb der

Blutorange (Bio!)

 1 TL Pumpkin Spice

3 EL Blutorange-Saft

1 EL Agavendicksaft

Rezept

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 45 Minuten backen. Den Kürbis würfeln. In einen Mixbecher geben und mit Orangensaft und Pumpkin Spice pürieren. Quark mit Sahne und Agavendicksaft glatt verrühren und mit Orangenabrieb, -Saft und Pumpkin Spice würzen. Die Macadamia in einer Pfanne ohne Fett rösten. Etwas abkühlen lassen und grob hacken. Mit Agavendicksaft und Pumpkin Spice vermischen. Das Dessert in kleine Gläser füllen: Erst den Quark, dann die Kürbiscreme und oben drauf die Macadamia-Mischung. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!