

Kürbisdessert

Zutaten:

100 g getrocknete Aprikosen
150 ml Apfelsaft
400 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
1 Prise gemahlener Ingwer
1 Prise Zimtpulver
1 Prise Nelkenpulver
2 TL Honig
200 g Sahne
50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Die Aprikosen kleinschneiden und in dem Apfelsaft etwa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis bei Bedarf schälen, die faserigen Teile und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln.

Etwa die Hälfte der Aprikosenstückchen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die Kürbisstückchen zu den verbliebenen Aprikosen in den Topf geben und 8 – 10 Minuten garen.

Den Topfinhalt pürieren, mit dem Ingwer, Zimt- und Nelkenpulver würzen und mit dem Honig abschmecken. Die Aprikosenstückchen wieder dazugeben.

Das Püree mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne trocken anrösten.

Die Sahne steifschlagen und unter das Püree heben und in eine Glasschüssel oder-schälchen füllen und mit den gehobelten Mandeln garnieren.