

Cremiges Kürbis-Dessert

mit Keksen, Walnüssen und Karamellsoße



IDEE DES MONATS



Schlagsahne



Kürbis (Hokkaido)



Walnüsse







Kartoffelstärke



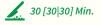
Karamellgebäck

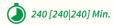




7itrone









Thermomix kocht

Unsere Idee des Monats lässt Dich das schlechte Wetter sofort vergessen: Ein selbst gemachtes Dessert ist der perfekte Nachtisch um den Herbst stilvoll einzuleiten.

Knusprige Kekse, saisonaler Hokkaido-Kürbis und eine süße Karamellsoße für große Genussmomente: Lehn Dich zurück und genieße!



Wasche den Kürbis und die Zitrone ab.

Neben dem Thermomix* benötigst Du 2 große Schüsseln, 1 kleine Schüssel, eine Auflaufform und 1 kleinen Topf.



KÜRBIS GAREN
Ungeschälten Kürbis halbieren, Kerne entfernen, Kürbishälften in ca. 4 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben
10 Sek./Stufe 4,5 zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen, darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben.
Varoma verschließen.

Wasser* in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **18 Min./Varoma/Stufe 1** garen und währenddessen eine kleine Pause einlegen.



4 DESSERT SCHICHTEN
Karamellgebäck und Frischkäsecrème
jeweils dritteln und Kürbispüree halbieren.
In einer Auflaufform schichtweise

Frischkäsecrème, Karamellgebäck, Kürbispüree und Walnüsse schichten, dabei mit Frischkäsecrème abschließen.

Dessert nun mindestens 2 Stunden kühl stellen.



2 KÜRBISPÜREE KOCHEN
Varoma abnehmen, Mixtopf leeren,
Kürbisstücke in den Mixtopf geben und
30 Sek./Stufe 7 pürieren. ½ der Milch,
Gewürzmischung, 60 g [90 g|130 g] Zucker
und Salz* zugeben und 10 Sek./Stufe 7
verquirlen. 5 Min./98 °C/Stufe 4 kochen.
In einer Schüssel restliche Milch mit
Stärke verrühren. Wenn die Temperatur 98 °C
erreicht hat, Messbecherdeckel abnehmen
und Stärke-Milch-Mischung aufs laufende
Messer zugeben.



5 KARAMELLSOSSE KOCHEN In einen kleinen Topf restlichen **Zucker** und 1 EL [1½ EL]2 EL] **Wasser** aufkochen lassen. Hitze reduzieren und rühren, bis der **Zucker** karamellisiert.

Topf vom Herd nehmen und **Butter*** unterrühren. Restliche **Sahne**, **Salz*** und **Zitronensaft** nach Geschmack zugeben.

★ TIPP: Wenn die Soße abkühlt, wird sie fester! Wenn sie Dir zu fest ist, wieder leicht erwärmen.



FÜR DIE FRISCHKÄSECRÈME
Kürbispüree noch 1 Min./98 °C/Stufe 3
kochen und in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf
spülen und gut trocknen. Von der Zitrone
2 [3|4] dünne Schalenstreifen schälen,
in den Mixtopf geben, 60 g [90 g|120 g] Zucker
zugeben und 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
5 EL [8 EL|10 EL] Sahne für die Karamellsoße

abnehmen und beiseitestellen.
Restliche **Sahne** und **Frischkäse** in den

Restliche **Sahne** und **Frischkäse** in den Mixtopf zugeben, **25 Sek./Stufe 5** rühren und in eine Schüssel umfüllen.



ANRICHTEN
Kürbis-Dessert aus dem Kühlschrank nehmen, portionieren und zusammen mit der Karamellsoße genießen.



ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kürbis (Hokkado) FR NL DE	400 g	600 g	800 g
Schlagsahne 5)	200 ml	400 ml	400 ml
Frischkäse (Robiola) 2) 5)	100 g	100 g	200 g
Zucker	150 g	200 g	300 g
Zitrone AR ES	1/2 🕦	3/4 🕕	1
Kartoffelstärke	12 g	18 g	24 g
Milch (1,5 % Fett) 5)	200 ml	300 ml 👁	400 ml
Gewürzmischung "Pumpkin Spice"	3 g	4 g	6 g
Walnüsse 7)	20 g	20 g	40 g
Karamellgebäck 1) 10)	125 g 🐠	200 g 👁	250 g
Wasser*		400 g	
Butter* 5)	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*	nach Geschmack		

- * Gut, im Haus zu haben.
- Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	718 kJ/174 kcal	3404 kJ/814 kcal
Fett	11 g	50 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	27 g
Kohlenhydrate	16 g	74 g
– davon Zucker	8 g	37 g
Eiweiß	3 g	13 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 7) Walnüsse 10) Sojabohnen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!

URSPRUNGSLÄNDER

AR: Argentinien, DE: Deutschland, ES: Spanien, FR: Frankreich, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | **AT** +43 (0) 720 816 005 |

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

2018 | KW 40 | 10

