



Cremiges Kürbis-Dessert

mit Keksen, Walnüssen und Karamellsoße

IDEE DES MONATS

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese saisonale Kreation
ist wirklich etwas
ganz Besonderes.



Schlagsahne



Kürbis (Hokkaido)



Walnüsse



Gewürzmischung



Kartoffelstärke



Karamellgebäck



Frischkäse




Zitrone



Zucker

 30 [30|30] Min.

 240 [240|240] Min.

 Stufe 2

 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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche den **Kürbis** und die **Zitrone** ab.

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



1 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 **Frischkäsecreme** jeweils dritteln und **Kürbispüree** halbieren.

In einer Auflaufform schichtweise **Frischkäsecreme**, **Karamellgebäck**, **Kürbispüree** und **Walnüsse** schichten, dabei mit **Frischkäsecreme** 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.



3 FÜR DIE FRISCHKÄSECREME

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



6 ANRICHTEN

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

2-4 PERSONEN 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	½ 🍋	¾ 🍋	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, in 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!)

URSPRUNGLÄNDER

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

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

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!