

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Herbstrezepte

Kürbis-Schichtdessert

Zubereitungszeit: ca 1Std.

Zutaten für 4 Personen:

500g Esskürbis (ungeputzt ca. 800g)
150 ml Madeira (ersatzweise 150 ml Apfelsaft)
120 g Zucker
Zimtpulver
300g Frischkäse
6 El Milch
1 Tl Zitronensaft
150g Sahne
150g Schoko-Lebkuchen
2 Tl Kakaopulver



Zubereitung:

1. Kürbis entkernen, schälen, würfeln und mit 70 ml Madeira sowie 70g Zucker gar kochen. Abkühlen lassen, pürieren und mit Zimt abschmecken.
2. Frischkäse mit Milch, dem restlichen Zucker, Zitronensaft und Zimt glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Lebkuchen fein bröselig mahlen.
3. In vier hohe Dessertgläser (Weingläser) jeweils 1El Lebkuchenbrösel füllen, mit je 1 El Madeira beträufeln und mit 1El Kürbismus abdecken. Zum Schluss die Frischkäsecreme draufgeben und das ganze nochmals genauso schichten.
4. Eine Stunde durchziehen lassen und den Kakao durch ein Sieb auf die Creme stauben.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1

41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

www.irmgards-bauernladen.de

info@irmgards-bauernladen.de

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag: 10:00 bis 19:00 Uhr

Mittwoch: 10:00 bis 19:00 Uhr

Donnerstag: 10:00 bis 19:00 Uhr

Freitag: 10:00 bis 19:00 Uhr

Samstag: 09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am

Montag und Dienstag Ruhetag