



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Gläser

Kürbis Schichtdessert

Kürbis Schichtdessert

300 g Hokkaido-Kürbis

250 g Mascarpone

200 g Naturjoghurt

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel McCormick Zimt gemahlen

1 Teelöffel Vanille

100 g Butterkekse

30 g Butter

Nach Belieben gehackte Walnüsse

Kürbis Schichtdessert

1.

Kürbis würfeln und mit wenig Wasser ca. 10–15 min. weich kochen. Anschließend fein pürieren und abkühlen lassen.

Mascarpone, Joghurt, Ahornsirup, Zimt und Vanille glatt verrühren. Das Kürbispüree unterheben.

Kekse zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen.

Nun abwechselnd Keksbrösel – Kürbiscreme – Keksbrösel – Kürbiscreme in die Gläser schichten. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Zimt, Walnüssen oder etwas Keksbröseln dekorieren.