

Rezept zum Monat Oktober

Kürbis-Zimt-Creme

150g Kürbisfleisch

2 Eigelbe

70g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

3 Blatt Gelatine

1 Eiweiß

200ml süße Sahne

2 El. Zimtpulver

Mandelsplitter

Das Kürbisfleisch raspeln und kurz weich dünsten, Flüssigkeit abgießen.

Eigelbe, Zucker und Vanillinzucker verquirlen und diese Masse mit den Kürbisraspeln vermischen. Die aufgelöste Gelatine langsam unterrühren.

Die Sahne und das Eiweiß steif schlagen und unter die Kürbismasse heben.

Die Kürbiscreme mit Zimtpulver bestreuen und mit Mandelsplitter garnieren.

Guten Appetit wünscht

Familie Schierenbeck

Bruchweg 1, 28844 Weyhe

www.hofladen-schierenbeck.de