



## Kürbis im Glas

### Zutaten für ca. 8 Gläser:

1 Kürbis (ca. 800g) Muskatkürbis od. Baby Bear  
70 g Kristallzucker  
2 EL Zeidler Honig  
½ Teelöffel Zimt  
300 ml Wasser  
2 Orangen unbehandelt

250 g Obers  
1 MSP Bourbonvanille gemahlen  
250 g Topfen  
1 Orange unbehandelt  
50 g Staubzucker  
100g Butterkekse  
Kürbiskerne für die Deko

### Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben. Von der Orange die Schale dazu reiben und den Saft hinein pressen. Wasser, Zucker Zimt und Honig zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen und pürieren. Danach abkühlen lassen. (Kann man sehr gut in Einmachgläsern für den ganzen Winter haltbar machen)

Die Kekse in einen Beutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Den Obers mit Vanillezucker aufschlagen und den glatt gerührten Topfen mit Staubzucker und Orangensaft vorsichtig unterheben.

Das gekühlte Kürbismus und die Topfencreme in einen Spritzbeutel geben und abwechselnd eine Schicht Keksbrösel, Topfen und Kürbismus einfüllen. Mit Kürbiskernen dekorieren und für eine Stunde kalt stellen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!*