

KÜRBIS-ZIMT-MOUSSE MIT FLORENTINERN



KÜRBIS-ZIMT-MOUSSE MIT FLORENTINERN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Portionen | 65 Min. | + Gelier- und Abkühlzeit

Zutaten

Für die Mousse:

- 100 g geraspeltetes Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido)
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2 TL Vanillezucker
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Für die Kürbiskern-Florentiner:

- 30 g SweetFamily Brauner Zucker
- 2 TL Honig
- 20 g Butter
- 20 g Sahne
- 40 g Mandelstifte
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Kürbiskerne



2802

ZUBEREITUNG

327

Kcal

Pro Portion ca.

5

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. Für die Mousse Kürbisfleisch mit Orangensaft, -schale, Vanillezucker, Zucker und Zimt ca. 10 Minuten weich garen, dann etwas abkühlen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Abtropfen lassen, in der warmen Kürbismasse auflösen, und kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben und Mousse mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

2. Für die Florentiner Zucker, Honig, Butter und Sahne aufkochen. Mandeln und Kerne unter ständigem Rühren zufügen, kurz aufkochen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei [170 °C Ober-/Unterhitze](#) ca. 15-20 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

3. Kürbismousse als Nocken anrichten und mit Kürbiskern-Florentinern servieren.

Obst: Orange **Gemüse:** Kürbis