

KÜRBISKERNSCHMARRN MIT GEWÜRZWEICHSELN

Für 4-6 Personen



ZUTATEN:

250g Topfen
125g Sauerrahm
30g Weizen,- oder Vollkorndinkel,- oder Buchweizengrieß
Geriebene Orangenschale
30g Stärkemehl
3 Dotter
3 Eiweiß
100g Kürbiskerne fein gemahlen
1 Prise Salz
4EL Zucker
Staubzucker
Butter,

Gewürzweichseln

550g Weichseln
3-4 EL Zucker
1/16l roten Portwein
1/16l Rotwein
1/8l Orangensaft
Zimtstange, Sternanis, Nelken, Kardamom

ZUBEREITUNG:

Topfen, Sauerrahm, Grieß, Dotter, etwas Orangenschale und Kürbiskerne verrühren. Die Eiklar mit 4EL Zucker Salz und Stärkemehl zu einem cremigen Schnee schlagen. Zuerst nur ein Drittel mit der Topfenmasse vermengen, dann den Rest unterheben.

Blech vorheizen. Butter im Backblech zergehen lassen und die Topfenmasse eingießen und bei 200 °C im CiroTherm mit geringer Dampfunterstützung oder Intervall-Dampf ca. 18 Minuten backen. Mit Gabel und Palette zerteilen mit Staubzucker bestreuen und bei starker Oberhitze (Thermogrill 230 °C) karamellisieren. Anrichten und eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Inzwischen die Gewürzweichseln bereiten indem wir den Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Nun den Orangensaft und die Gewürze begeben. Einkochen und leicht mit angerührten Vanillepuddingpulver binden. Die Weichseln begeben und ziehen lassen.