



Kürbis-Krokus-Dessert

Zutaten:

750 g Kürbis (z. B. Queensland Blue, Butternuss), 150 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Orangensaft, 1 Stück Ingwer (ca. 2-3 cm), 3 EL Kokosflocken, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne, 1 TL Zucker

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen) und Kürbisfleisch würfeln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Orangensaft loskochen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Kürbis zum Saft geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen (bis der Kürbis gar, aber nicht zerfallen ist). Das Kompott in Portionsschälchen füllen und abkühlen lassen.

Geschlagenen Sahne darauf geben und mit Kokosflocken bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de