FUNRANGE
Für Einkaufserlebnisse

Kürbisparfait

Rezept für 4-6 Personen

2.0 dl Milch
1/2 TL Zimtpulver
1/2 Msp Ingwerpulver
2 Freilandeier
3 EL Akazienhonig
100 g süsses Kürbispüree
1/2 Zitrone, Saft
2.5 dl Rahm 500g süsse Sahne

Die Milch mit dem Zimt und Ingwer aufkochen

Die Eier mit dem Honig luftig aufschlagen.

Die Milch unter ständigem Rühren zur Eimasse geben,
ab und zu rühren und abkühlen lassen.

Das Kürbispüree siehe Anhang und den Zitronensaft sorgfältig und gut unterrühren.
Den Rahm steif schlagen und unterziehen.

Sofort nach dem Rühren in eine runde Form geben und in das Gefrierfach stellen, 3x nach je 10 min. die Masse aus dem Gefrierfach gut bis zum Boden umrühren.
Danach in nidrige Gefässe abfüllen und weiter ins Gefrierfach stellen
Nach ca 2.5 bis 3 Std. ist das Parfait optimal, nicht zu hart gefroren.

Tipp:
Je nach Geschmack kann der Boden der Gefässe vor dem ausgiessen mit Meringueschalen (fein gehackt) ausgelegt werden.

E GUETE BIM SCHLEMME
Ihr Kürbisanbau

Urs Ramseyer Chappeliweg 4 2545 Selzach Tel. 079 277 19 86 www.funrange.ch

FUNRANGE
Für Einkaufserlebnisse

Herstellung Kürbispüree:

Für das jeweilige Rezept den richtigen Kürbis verwenden.

Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch klein würfeln.

Kürbiswürfelchen in einem Siebeinsatz rund 20 min. dampfen bis das Fruchtfleisch weich ist.

Das gegarte Kürbisfleisch mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für ein trockenes Kürbispüre (für Parfait möglichst wenig Wasser im Rezept)
Ein Spitzsieb aus Chromstahl mit einem Tuch auslegen und das Püree über Nacht abtropfen lassen. So wird das Püree trocken und noch besser.

Abgetropftes Püree welches übrig bleibt kann eingefroren und später wieder verwendet werden.

Urs Ramseyer Chappeliweg 4 2545 Selzach Tel. 079 277 19 86 www.funrange.ch