

Maroni / Hafer / Kürbis / Papaya

Rezeptur für sechs Personen

Soufflé:

100 g Maroni geschält, blanchiert wie im Supermarkt zu kaufen
50 ml Milch
1 TL Kastanienmehl, oder Mondamin
2 Eigelb
2 Eiklar
40 g Zucker
Zimt, Salz, Macis,

Eis: wer keine Eismaschine hat, dieses Dessert schmeckt auch lecker mit
bspw. gekauftem Walnusseis

50 g Zucker
20 g Haferflocken
150 ml Hafermilch
150 ml Sahne
2 Eigelb
1 EL Glucosesirup

Kekse:

100 g Butter
100 g brauner Rohrzucker
90 g kernige Haferflocken
1 TL Honig
1 $\frac{1}{2}$ EL Vollkornmehl
 $\frac{1}{2}$ Ei
Salz, Vanille

Kürbis:

1 Muskatkürbis
Ingwer frisch
20 g Zucker
250 ml Apfelsaft
Zitrone,
1 TL Curry Mumbai von Ingo Holland
100 ml Birnensaft

Papaya:

Zucker, Zitrone,

Herstellung:

Um Ihnen die Arbeit am Feiertag zu erleichtern, können Sie den Kürbis einwecken, ebenfalls das Püree vormachen und entweder einfrieren oder einwecken. Die Grundmasse für das Soufflee hält gut verschlossen drei Tage im Kühlschrank, nur den Eischnee müssen Sie frisch schlagen. Die Kekse sind wie Weihnachtsgebäck, also in einer Blechdose bereits vorgebacken. Wenn Sie mit einem fertigen Eis arbeiten ist dieses auch in der Truhe, und dieses kompliziert klingende Dessert schnell und einfach angerichtet ;-)

Für das Soufflé:

die Maroni etwas zerkleinern und in der Milch verkochen, in der Küchenmaschine mixen, das Mehl, die Eigelbe und die Gewürze untermischen und beiseitestellen. Sechs Förmchen ausbuttern und zuckern.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, das Eiklar mit dem Zucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen, unter die Grundmasse füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-Unterhitze in einem Wasserbad, für 25 Minuten ausbacken.

Für das Eis den Zucker karamellisieren, die Flocken zugeben, etwas rösten, mit der Milch und der Sahne aufkochen und knallheiß auf die Eigelbe mixen. Den Glucosesirup zugeben und in der Eismaschine einfrieren.

Im Vorfeld schon den Kürbis schälen und mit einem Ausstecher Kugeln ausstechen. Ingwer schälen und reiben. Apfelsaft mit Zitrone, Zucker und Ingwer aufkochen, abschmecken und die Kürbiskugeln darin einmachen.

200 g Abschnitte vom Kürbis mit etwas Ingwer, dem Curry in dem Birnensaft weichkochen, pürieren und ebenfalls in Gläser einmachen, erkalten.

Die Papaya schälen, in Würfel schneiden, oder Kugeln ausstechen und marinieren.

Die Abschnitte der Papaya mit in das Kürbispüree mixen.

Kekse:

Butter in einem Topf schmelzen lassen

Zucker und Haferflocken unterrühren und über Nacht ruhen lassen

Vanille, Salz, Honig, Ei und Mehl dazu geben und gut vermischen.

Je einen halben Kaffeelöffel Masse in weitem Abstand auf ein Backpapier geben, etwas flach drücken,

Im vorgeheizten Backofen, bei Ober- Unterhitze mit etwa 190°C, etwa 5-8 Minuten knusprig backen.