

## Steirisches Kürbistiramisu im Glas

### Zutaten:

200 g Hokkaidokürbis  
etwas Wasser oder Apfelsaft  
1 Zimtstange, 3 Nelken, 1 Sternanis  
etwas Zitronensaft  
3 Blatt Gelatine

100 g Mascarino  
2 Eigelb  
60 g Kristallzucker  
100 g geschlagenes Obers  
10 Biskotten, grob zerbröselt  
100 g Kürbis, geschält und fein  
gewürfelt  
Kakao zum Bestreuen



### Zubereitung:

**Für das Kürbispüree** den Hokkaido schälen und klein schneiden. Mit den Gewürzen, dem Zitronensaft und ganz wenig Wasser oder Apfelsaft in einem Topf ca. 20 Minuten weich dünsten (ersatzweise auch im Backrohr bei 140°C zugedeckt). Dann die Gewürze aus dem Topf nehmen und die Kürbiswürfel mit einem Mixer pürieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend gleich im lauwarmen Kürbispüree auflösen.

Eigelbe mit dem Kristallzucker über Dampf warm schlagen und anschließend kalt schlagen. Das Kürbispüree, den Mascarino und die aufgeschlagene Ei-Zucker-Masse in einer Schüssel miteinander verrühren. Das geschlagene Obers unterheben und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit etwas Butter und Zucker glacieren. Das fertige Kürbismousse mit einem Schneebesen aufrühren und in einen Dressiersack füllen.

**Anrichten:** Das Kürbismousse, die zerbröselten Biskotten und die Kürbiswürfel abwechselnd in ein (Cocktail-)Glas einschichten. Mit Kakao bestreuen und eventuell mit einem Kürbiskernkrokantchip oder frischer Minze garnieren.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)