

Kürbis-Schmandcreme mit Pflaumensosse und Krokant

Zutaten:

	6 Personen	12 Personen
Kürbis-Schmandcreme		
Gelatine	3 Blatt	6 Blatt
Vanilleschote	1	2
Sahne	300ml	600ml
Schmand	500g	1000g
Puderzucker	75g	150g
Kürbispüree (z.B. Hokkaido)	750g	500g
Krokant		
Zucker	40g	80g
Honig	20g	40g
Butter	20g	40g
Schlagsahne	20ml	40ml
Mandelblättchen	20g	40g
Kürbiskerne	40g	80g
Mehl	1TI	2TI
Pflaumensoße		
Zwetschgen/Pflaumen	400g	800g
Etwas Zucker		

Kürbis-Schmandcreme

Kürbis in Stücke schneiden und mit ganz wenig Wasser gar kochen. (Noch besser ohne Wasser z.B. in geschlossenem Tontopf 40 min im Backofen bei 200°C garen.) Danach mit dem Schneidstab pürieren und abkühlen lassen. (Kann man auch gut portionsweise einfrieren)

Die Gelatine in 50ml/100ml der Sahne und der ausgekratzten Vanilleschote einweichen und quellen lassen. Dann erwärmen bis sie vollständig aufgelöst ist.

Schmand mit Puderzucker und abgekühlten Kürbispüree verrühren und die aufgelöste Gelatinemischung unterrühren.

Sahne streif schlagen und vorsichtig unterheben.

In große Schale oder in einzelne Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Pflaumensoße

Für die Pflaumensoße die Zwetschgen entsteinen, in Stückchen schneiden und kurz gar kochen. Etwas Zucker zufügen und mit dem Schneidstab pürieren. Die Soße sollte säuerlich schmecken. Wer mag kann auch eine Prise Zimt dazugeben.

Soße kalt stellen.

(Die heiße Soße kann man auch gut in heiß ausgespülte Twist-Off Gläser füllen als Vorrat)

Krokant

Zucker, Honig, Butter und Sahne im Topf karamellisieren bis die Masse leicht bräunt. Dabei immer gut rühren.

Mandeln, Kürbiskerne und Mehl unterrühren. Kurz abkühlen lassen.

Auf einem mit Backpapier oder Silikon oder Backfolie ausgelegtem Blech verteilen und flach drücken. (Der Krokant läuft dann dünn auseinander)

Im vorgeheizten Ofen bei 190°C (Umluft 170°C auf der 2. Schiene von unten 10-12 Min. backen.

Abkühlen lassen und in große Stücke brechen.

Bei Gläsern: Kurz vor dem Servieren die Pflaumensoße als oberste Schicht in die Gläser geben und ein Stück Krokant dazu stecken.

Sonst einfach Soße und Krokant separat reichen (dann darf's auch ein wenig mehr von der Soße sein)

Guten Appetit!