

Kochkolumne! Rezept/Foto: Kitchen and Soul
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Sept-Okt 2016

Kürbis-Sanddorn-Trifle mit Topfencreme

(Zutaten für 4 Personen)

400 g Muskat-Kürbis
 2 Bio Orangen
 50 g Sanddorn-Mark (z.B. von
 „Südfisch“)
 brauner Zucker
 50 g Amarettini
 500 g Speisequark
 1 Vanilleschote
 75 g Zucker
 1 Zweig Zitronenmelisse



Den Kürbis schälen und klein schneiden. Von beiden Orange die Schale abreiben. Beide Orangen auspressen. Den Saft erhitzen, den Abrieb einer Orange hinzufügen und den Kürbis darin weichkochen. Die Masse fein pürieren, das Sanddorn-Mark hinzugeben und mit braunem Zucker nach Bedarf süßen. Den Quark mit dem Mark einer Vanilleschote, dem Zucker und dem Abrieb der zweiten Orange glatt rühren. Einige Amarettini zur Deko behalten, den Rest in Gläser bröseln. Den Quark vorsichtig darauf verteilen, dann das Kürbis-Sanddorn-Mus. Mit der Zitronenmelisse und den Amarettini ausgarnieren.