

Hier und heute

Pumpkin-Crumble mit Zimtsahne

Patissier Matthias Ludwigs stellt uns sein Rezept für Pumpkin-Crumble vor – ein herbstlicher Genuss mit süßer Zimtsahne!

Das Rezept

von Matthias Ludwigs

Zutaten für das süßwürzige Kürbisragout

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- etwas Wasser
- 100 g Zucker
- nach Bedarf etwas „Pumpkin Spice“ (entweder gekauft oder selbstgemacht, s. Rezept Pumpkin Spice Latte)

Zubereitung

Kürbis gut abwaschen, halbieren, die Kerne und oben und unten die Ansätze entfernen. In 2-3 cm große Stücke schneiden und in einen ausreichend großen Topf geben. Etwa einen Zentimeter hoch Wasser aufgießen, den Deckel darauf geben, aufkochen und bei mittlerer Temperatur circa 30 Minuten weich garen.

Eine Hälfte der Kürbisstücke herausnehmen und den Rest so fein wie möglich pürieren.

Tipp: Das Wasser nur fürs Pürieren verwenden, wenn sich die Kürbisstücke nicht gut pürieren lassen.

Nun die Kürbisstücke mit Zucker und Kürbispüree vermischen und in eine Auflaufform geben.

Zutaten für die Kürbiskernstreusel

- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Backpulver
- 80 g Mehl, Typ 405
- 60 g Kürbiskerne, fein gehackt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verarbeiten, auf das Kürbisragout geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft circa 15 Minuten goldgelb backen.

Zutaten für die Zimtsahne

- 200 g Sahne
- 20 g Zucker
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Sahne mit Zucker cremig aufschlagen. Zimt zugeben und bis zur gewünschten Festigkeit weiterschlagen.

Anrichten

Den Crumble etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren. Dazu die Zimtsahne genießen.