

Riesling-Köpfli mit süssem Kürbis

etwa 6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Puddingförmchen:****Crème:**

2 dl Rahm
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
50 g Zucker
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote herausgeschabtes Mark
und Schote
3 dl Rieslingwein
4 Blätter Dr. Oetker Gelatine in kaltem
Wasser eingeweicht
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss

Kompott:

300 g Kürbis gerüstet
4 Stk. Passionsfrüchte
150 g Zucker
1 dl Rieslingwein
1 dl Orangensaft
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote nur Mark

Garnitur:

1 Stk. Zitronen (Bio)

1 Crème:

Rahm, Geriebene Zitronenschale, Zucker und Vanilleschote zusammen aufkochen. Rieslingwein hinzugiessen und nochmals aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht ausdrücken und unter die Crème mischen, Vanilleschote entfernen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, zugeben und mischen. Die Crème "kaltschlagen", am besten die Schüssel in ein Eiswasserbad stellen und schlagen, bis die Crème kalt ist.

Die Crème in 6-8 Timbalförmchen verteilen und mindestens **3 Stunden** kalt stellen.

2 Kompott:

Kürbis in kleine, gleichmässige Würfel schneiden. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne karamellisieren. Mit Riesling und Orangensaft ablöschen. Den Sud aufkochen. Mark der Vanilleschote zusammen mit dem Kürbis und dem Passionsfruchtfleisch zugeben. Die Zutaten zum Kochen bringen. Die Masse ca. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. In eine Schüssel füllen abkühlen lassen und kalt stellen.

Kürbis in kleine, gleichmässige Würfel schneiden. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne karamellisieren. Mit Riesling und Orangensaft ablöschen. Den Sud aufkochen. Mark der Vanilleschote zusammen mit dem Kürbis und dem Passionsfruchtfleisch zugeben. Die Zutaten zum Kochen bringen. Die Masse ca. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. In eine Schüssel füllen abkühlen lassen und kalt stellen.

3 Garnitur:

Bio-Zitrone mit dem Zestenmesser Streifen der Schale abziehen. Ev. blanchieren. Die Köppli auf Dessertteller stürzen und mit dem Kürbis-Kompott und den Zitronenzesten anrichten.