



# GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 450 G

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| <b>200 g</b> | Kürbis, gewürfelt          |
| <b>150 g</b> | Orangensaft                |
| <b>65 g</b>  | QimiQ Rahm-Basis           |
| <b>1.6 g</b> | Sternanis                  |
| <b>10 g</b>  | Ingwerknolle, fein gehackt |
| <b>5 g</b>   | Meersalz                   |
| <b>1 g</b>   | Cayennepfeffer             |
| <b>10 g</b>  | Honig                      |
| <b>1 g</b>   | Zimt                       |
| <b>2.5 g</b> | Blatt Gelatine à 3 g       |
| <b>4 g</b>   | Stärke Novation 4600       |

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis mit Zucker und Orangensaft weichkochen. QimiQ Classic dazugeben, glatt mixen und würzen.
2. Eingeweichte Gelatine in die noch heiße Masse einrühren.
3. Mit der Stärke binden und kaltstellen.