



GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 450 G

200 g	Kürbis, gewürfelt
150 g	Orangensaft
65 g	QimiQ Rahm-Basis
1.6 g	Sternanis
10 g	Ingwerknolle, fein gehackt
5 g	Meersalz
1 g	Cayennepfeffer
10 g	Honig
1 g	Zimt
2.5 g	Blatt Gelatine à 3 g
4 g	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.