



GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 474 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

ZUM BINDEN

8 g Stärke, z.B. Maizena

20 g Orangensaft

ZUBEREITUNG

1. Kürbis mit Zucker und Orangensaft weichkochen und pürieren. Kürbispüree zum Kochen bringen, mit der Stärke / Orangensaft Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen. QimiQ Classic dazugeben, glatt mixen und würzen.
2. Eingeweichte Gelatine in die noch heisse Masse einrühren.