

## REZEPT FÜR KÜRBIS-ZIMT-MOUSSE MIT FLORENTINERN



### KÜRBIS-ZIMT-MOUSSE MIT FLORENTINERN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 6 Portionen | 65 Min. | + Gelier- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

##### Für die Mousse:

- 100 g geraspeltes Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido)
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2 TL Vanillezucker
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Schlagsahne

##### Für die Kürbiskern-Florentiner:

- 30 g SweetFamily Brauner Zucker
- 2 TL Honig
- 20 g Butter
- 20 g Sahne
- 40 g Mandelstifte
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Kürbiskerne



3702

#### ZUBEREITUNG

**327**

Kcal

Pro Portion ca.

**5**

Gramm

Eiweiß

**30**

Gramm

Kohlenhydrate

**21**

Gramm

Fett

1. Für die Mousse Kürbisfleisch mit Orangensaft, -schale, Vanillezucker, Zucker und Zimt ca. 10 Minuten weich garen, dann etwas abkühlen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Abtropfen lassen, in der warmen Kürbismasse auflösen, und kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben und Mousse mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

2. Für die Florentiner Zucker, Honig, Butter und Sahne aufkochen. Mandeln und Kerne unter ständigem Rühren zufügen, kurz aufkochen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei [170 °C Ober-/Unterhitze](#) ca. 15-20 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

3. Kürbismousse als Nocken anrichten und mit Kürbiskern-Florentinern servieren.