



Kürbiskerncrumble – Schichtdessert

Ein Dessert, das Gegensätze perfekt vereint: Zarte Vanillecreme trifft auf fruchtiges Kirschkompott und wird von einem knusprigen Kürbiskerncrumble abgerundet. Die nussige Tiefe der Kürbiskerne, die feine Süße der Creme und die leichte Säure der Kirschen machen dieses Schichtdessert zu einem ausgewogenen Genussmoment – ideal für besondere Anlässe oder als krönender Abschluss eines Menüs.

Zutaten

5 Portionen

Vanillecreme

1 Pck. Gourmet Vanillepudding

500 ml Milch

4 EL Rohrzucker

200 g Griechischer Joghurt

200 g Schlagsahne

1 Packung Sahnesteif

Crumble

65 g Kürbiskerne

125 g Mehl

45 g Puderzucker

1 Prise Bio-Meersalz

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Steirisches Kürbiskernöl

65 ml Backöl Klassik

Kirschkompott

1 Glas Sauerkirschen

3 EL Zucker

2 EL Speisestärke

Zubereitung

Vanillecreme

Für die Creme werden das Vanillepuddingpulver, der Rohrzucker und die Milch nach Packungsanleitung zu einem glatten Pudding gekocht. Anschließend wird der Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedeckt, damit sich keine Haut bildet, und vollständig abgekühlt. Währenddessen den Crumble und das Kirschkompott machen. Sobald diese Schritte abgeschlossen sind und der Pudding vollständig kalt ist, in einer separaten Schüssel die Schlagsahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen und anschließend vorsichtig mit dem griechischen Joghurt mit einem Schneebesen unter den erkalteten Pudding heben, bis eine luftige Vanillecreme entsteht.

Kürbiscrumble

Für das Crumble werden die Kürbiskerne in einem Mixer fein zerkleinert. Mehl, Puderzucker, Bio-Meersalz und Vanillezucker werden in eine Schüssel gesiebt, mit den gemahlenden Kürbiskernen vermengt und gründlich vermischt. Danach werden das steirische Kürbiskernöl und das Backöl hinzugefügt und die Masse mit den Händen so lange verknetet, bis ein Teig entsteht. Ein Backblech mit Backpapier ausgelegen, der Teig flach darauf verteilen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft für etwa 15–20 Minuten goldbraun backen. Anschließend das Kürbiskern-Crumble vollständig auskühlen lassen.

Kirschkompott

Für das Kirschkompott wird die Speisestärke mit einem Teil der Flüssigkeit aus dem Sauerkirschglas glattgerührt. Die Sauerkirschen werden zusammen mit dem Zucker und der restlichen Flüssigkeit in einem kleinen Topf zum Kochen gebracht. Danach wird die Stärkemischung eingerührt und das Kompott mindestens eine Minute sprudelnd gekocht, bis es leicht andickt. Anschließend wird auch das Kirschkompott vollständig abgekühlt.

Alle vollständig ausgekühlten Komponenten in kleine Dessertgläser schichten. Beginnend mit dem Kirschkompott, dann die Vanillecreme und anschließend das Kürbiscrumble. Wenn vorhanden kann die Vanillecreme in einen Spritzbeutel gefüllt werden, um sie leichter ins Glas zu füllen. So lange wiederholen, bis das Glas voll ist. Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Minze oder Pistazien dekorieren und servieren.

Unser Tipp:

Die Milch und die Sahne für die Vanillecreme können problemlos durch vegane Alternativen ersetzt werden, sodass das Schichtdessert auch als pflanzliche Variante zubereitet werden kann, ohne an Geschmack oder Cremigkeit zu verlieren.

