



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

FÜR CA. 6 PORTIONEN

FÖRMCHEN (CA. 11 X 11 X 3 CM)

Für die **Creme:**

216 G HOKKAIDO

360 ML KOKOSMILCH

2X EIGELBE

2 TL ZUCKER

1 TL STÄRKE

2 TL PUMPKIN SPICE

2 EL ORANGEN KARAMELL

➔ **HASELNUSSKROKANT UND
GANZE HASELNÜSSE ZUM
GARNIEREN**

PUMPKIN SPICE CRÈME BRÛLÉE

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis halbieren, entkernen und klein schneiden.

Das Kürbisfleisch für circa 15-20 Minuten in kochendem Wasser weich kochen. Das Wasser anschließend abgießen.

Den weichen Kürbis pürieren. Kokosmilch erhitzen.

Unterrühren. Die Masse in den Topf zurückgießen, kurz erwärmen, bis es etwas dick wird und dann in die kleinen Schälchen abfüllen.

Für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Orangen Karamell und weißen Zucker auf der Füllung verteilen und mit einem Brenner flambieren.

