



Kürbis mit WOW

Marlies' und Valerians Kürbiskernsnacks (Kürbiskernkipferl und -aufstrich)

Grundzutaten für Kürbiskernkipferl (1 Blech)

- 300 g glattes Mehl
- 250 g kalte Butter
- 100 g Staubzucker
- 220 g geriebene Kürbiskerne



Und so geht's:

Kürbiskernkipferl

Alle Zutaten gut miteinander verkneten und über Nacht ruhen lassen. Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 160°C etwa 15 Minuten backen.

Grundzutaten für den Kürbiskernaufstrich

- 120 g geriebene Kürbiskerne
- 40 ml Kürbiskernöl
- 50 g Topfen
- 125 ml Sauerrahm
- Eine Handvoll Schnittlauch



Verfeinerung

- Radieschen
- Tomaten
- Essiggurken
- Rucola
- Vogerlsalat
- Hartgekochte Eier
- Geriebener Kren

Und so geht's:

Kürbiskernaufstrich

Für den Kürbiskernaufstrich die geriebenen Kürbiskerne mit dem Kernöl vermengen. Topfen, Sauerrahm, Salz und Petersilie begeben und vermischen.

Marlies' und Valerians Tipp:

Den Kürbiskernaufstrich mit Radieschen, Tomaten, hartgekochten Eiern, Vogerlsalat und geriebenem Kren verfeinern und mit einem Brot servieren.

Kyras und Valentins Kürbiscupcakes

Grundzutaten (12 Cupcakes)

- 500 g gekochter Hokkaido-Kürbis
- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 TL Zimt
- 150 g Zucker
- 85 g Butter
- 1 Pckg Vanillezucker
- 2 Eier
- 50 ml Orangensaft



Zur Verfeinerung

- Streusel
- Geriebene Kürbiskerne
- Kokosflocken
- Schokoladeblättchen
- Lebensmittelfarbe

Zutaten für das Topping

- 50ml Zitronensaft
- 125g Mascarpone
- 125ml Schlagobers
- 50g Staubzucker

Und so geht's:

Zuerst das Kürbispüree vorbereiten. Den Hokkaido-Kürbis klein schneiden, kochen und mit einem Stabmixer pürieren. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermengen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier unterrühren und das Kürbispüree und den Orangensaft beimengen. Den Teig gut verrühren, sodass er schön geschmeidig wird.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen ausfüllen und die Masse gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen. Die Küchlein etwa 20 Minuten bei 180°C backen.

In der Zwischenzeit das Topping vorbereiten. Dafür alle Zutaten gut miteinander verrühren, bis eine steife Masse entsteht. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühlstellen. Sobald die Muffins ausgekühlt sind, das Topping vorsichtig aufdressieren. Mit Streusel und Kürbiskernen garnieren.

Kyras und Valentins Tipp:

Ein kleines Loch aus dem Muffin aushöhlen und mit Streuseln oder Schokolade füllen. Den Deckel wieder auflegen und mit dem Topping dressieren.

Leopolds und Philipps Ofenkürbis

Grundzutaten (4 Personen)

- 1 Butternuss- oder Hokkaido-Kürbis
- Eine Handvoll Speckwürfel
- Eine Handvoll Pinienkerne
- 100 g Crème fraîche
- Eine Handvoll Frühlingszwiebeln
- 4 Tomaten
- Eine Handvoll Walnüsse
- Etwas Olivenöl
- Etwas frischen Rosmarin und Thymian
- Eine Handvoll Sonnenblumenkerne



Und so geht's:

Den Kürbis in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Etwas Olivenöl darüber geben und je nach Belieben mit Zutaten verfeinern. Leopold und Philipp haben sich für einige Tomaten, Pinienkerne, Speckwürfel, Frühlingszwiebeln und Sonnenblumenkerne entschieden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kürbis bei 180°C etwa 40 Minuten im Rohr backen.

Alex' Kürbiskernöleis

Grundzutaten (4 Personen):

- 250 ml Vanilleeis
 - Etwas Kürbiskernöl
 - Einige Eiswaffeln
 - Etwas Haselnusscreme
 - Einige Kürbiskerne
-
- Schüssel mit Eiswürfel



Und so geht's:

Das Vanilleeis in eine Schüssel geben und auf die Eiswürfel stellen. Nun das Kürbiskernöl schnell unter das Eis heben. Achtung: Dies sollte rasch passieren, da das Eis sonst flüssig wird.

Alex' Tipp:

Das Eis in einem Cocktailglas servieren und mit etwas Haselnusscreme, Kürbiskernen und einer Eiswaffel garnieren.