

Hot Buttered Rum mit Kürbis

VORBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Tassen (à ca. 200 ml)

Brauner Rum
Heißes Wasser
50 g Butter, ungesalzen
100 g brauner Zucker
75 g Pumpkin Butter (Zutaten s.u.)
1 Salz
6 Esslöffel Sahne

Für die Pumpkin Butter (ergibt ca. 250 g)

1/2 Hokkaidokürbis (ca. 600 g)
150 ml Apfelsaft
120 g Zucker
1/2 Teelöffel Nelken, gemahlen
2 Teelöffel Zimt, gemahlen
1 Teelöffel Muskatnuss, gerieben
2 Teelöffel Ingwer, gemahlen

Eine volle Breitseite Rum trifft auf winterliche Gewürze und aromatische Pumpkin Butter. Die gibt es in Deutschland kaum zu kaufen, also heißt es: selber machen. Zugegeben, dieser Drink ist keiner, den man mal eben schnell zusammenmixt, doch die Mühe lohnt sich.

- 1 -

Für die Pumpkin Butter den Kürbis in Streifen schneiden und bei 200 °C im Backofen garen, bis das Fruchtfleisch weich ist (ca. 45 Minuten).

- 2 -

Den Kürbis mit Apfelsaft, Zucker und den Gewürzen mit einem Mixer zu einem sämigen Brei (Konsistenz etwa wie Apfelmus) verarbeiten. Ist die Masse zu dickflüssig, einfach noch etwas Apfelsaft nachgießen. In einen Topf umfüllen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren ca. 30-40 Minuten einkochen lassen, bis die Masse fester wird und etwa die Konsistenz von Kartoffelpüree hat.

- 3 -

Die Kürbismasse mit einem Schneebesen oder einem Handmixer auf niedriger Stufe mit Butter, braunem Zucker und Salz vermischen.

- 4 -

Je 2 EL der Kürbismasse in eine Tasse oder ein hitzebeständiges Glas geben. Je nach gewünschter Stärke des Drinks 4-6 cl Rum dazugießen und die Tasse mit heißem Wasser füllen. Alles gut verrühren und mit einem Klecks Schlagsahne krönen. Mit frisch geriebener Muskatnuss oder etwas Zimt bestreuen.