

Kürbiseis mit Brombeerswirl und karamellisierten Kürbiskernen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Für 6 Portionen

Für das Eis

400 g Hokkaido-Kürbis
6 Eigelb
130 g Zucker
2 Teelöffel Zimt
300 ml Vollmilch
300 g Sahne
6 Esslöffel Kürbiskernöl
1 Prise(n) Salz

Für den Swirl

350 g Brombeeren
100 ml Wasser
50 g Zucker

Für das Topping

100 g Kürbiskerne
50 ml Wasser
50 g Zucker
1 Prise(n) Meersalz

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Mixer

Langsam wird es wohl endgültig Zeit, die Sommerklamotten einzumotten und den heißen Sonnentagen Lebewohl zu sagen. Stattdessen herbstet es sehr und mit der **goldenen Jahreszeit** ziehen auch wieder allerhand Leckereien in unsere Supermärkte und Küchen ein. Zu unserem Glück! Immerhin inspirieren die leckeren Herbstschätzchen kreative Community-Köpfchen wie Katrin zu unvergleichlichen Kombinationen. Nicht zu unrecht trägt daher ihr würziges **Kürbiseis-Eis** den Titel "Eis des Monats" in unserer Facebook-Gruppe. Immerhin kann der orangefarbene König des Herbstes noch viel mehr als uns in [Kürbissuppe](#) einheizen. Damit außerdem Nachkatzen wie Hobbygärtner gleichermaßen auf ihre Kosten kommen, mischt noch ein **fruchtig-süßer Brombeer-Swirl** mit. Und als Krönchen geben sich Kürbiskerne im zuckrigen Knuspermantel die Ehre. Wer da nicht in Herbststimmung kommt, sollte sich eindeutig noch eine Kugel nehmen.

- 1 -

Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Kürbis waschen und trocken reiben. In zwei Hälften schneiden und die Kerne herauslösen. Im Anschluss Kürbis in Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im heißen Ofen ca. 55 Minuten lang backen. Abkühlen lassen und mit einem Hochleistungsmixer, einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine pürieren. Falls das Püree zu dickflüssig ist, ggf. mit etwas Wasser verdünnen.

- 3 -

Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen. Milch, Sahne und Zimt in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Kürbispüree und Kürbiskernöl

Kürbiseis mit Brombeerswirl und karamellisierten Kürbiskernen

dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

Für den Brombeer-Swirl Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 5 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Abkühlen lassen. 100 ml für das Topping beiseite stellen.

- 5 -

Brombeeren mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein grobes Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

- 6 -

Eismasse für ca. 60 Minuten in die Eismaschine geben. Etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit Brombeersauce hinzugeben und unterrühren lassen.

- 7 -

Für die karamellisierten Kürbiskerne Zucker, Salz und Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung leicht bräunlich wird, die Kerne hinzugeben. So lange rühren, bis sie vollständig vom Zucker umhüllt sind. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.