

Kürbisquark-Dessert

(für 6 Personen)

Zutaten

500g Butternut-Kürbis

100ml Wasser

5 EL Hartweizengries

½ Orange, Bio!

½ TL Zimt

75g Zucker

250g Magerquark

Nusskrokant

Zubereitung

Kürbis in Stücke schneiden, Schale entfernen und würfeln. In **Wasser** garkochen (**10-15Minuten**)

Mit dem Mixstab pürieren

Hartweizengries unterrühren und kurz mit aufkochen lassen. (*! Setzt leicht an, deshalb ständig rühren!*)

Mit einer feinen Reibe die **Schale** einer halben **Orange** abreiben. Dann die Orange halbieren und den **Saft** einer Hälfte auspressen!

Orangenschalen, Saft, Zimt und Zucker zur **Kürbisgriesmasse** geben und den Topf vom Herd nehmen und nachquellen lassen.

Wenn die Masse abgekühlt ist **Quark** hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren.

In Gläser füllen und kaltstellen. (Spritzbeutel ist hilfreich!)

Mit **Nusskrokant** oder Hagelzucker garnieren und genießen.