

Kürbis-Haselnuss-Küchlein, Haselnuss-Eis, Haselnüsse

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

100 g Butternusskürbis	1 Orange, Abrieb	50 g Haselnüsse
2 Eier	50 g Butter	Butter
1,5 EL Mehl	38 g Zucker	1 TL Zimt

Für das Eis:

80 g Haselnüsse	300 ml Sahne	300 ml Milch
90 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Eiswasser

Für die Nüsse:

100 g Haselnüsse	2 EL Zucker
------------------	-------------

Für die Brombeeren:

100 g Brombeeren	$\frac{1}{2}$ Orange, Saft	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 EL Zucker		

Für die Garnitur:

2-3 EL Zucker

Für den Kuchen:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Wasser füllen und in den Ofen stellen. Förmchen mit Butter einfetten.

Haselnüsse in einen Multizerkleinerer geben und mahlen.

Kürbis schälen und fein raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und Zucker unterrühren. Butter schaumig schlagen, dann das Mehl untermischen und die Eigelbe, Zimt und 1 TL Orangenabrieb dazugeben und weiterrühren lassen. Kürbis, Haselnüsse und Eiweiß vorsichtig unter die Buttermasse heben. Masse in die eingefetteten Förmchen geben.

Kürbisküchlein für etwa 20 Minuten im Wasserblech in den Ofen geben.

Kürbisküchlein aus der Form lösen.

Für das Eis:

Haselnüsse in einen Multizerkleinerer geben, fein mahlen, dann in einer Pfanne rösten. Die Hälfte der Milch, den Zucker und Zimt dazugeben und einmal aufkochen lassen. Haselnussmilch durch ein Sieb passieren, Milch dabei in einer Schüssel auffangen. Restliche Milch zur Haselnussmilch geben und im Eisbad erkalten lassen. Sahne steif schlagen und unter die Haselnussmilch heben. Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben.

Für die Nüsse:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Haselnüsse zugeben und schwenken. Karamellierte Haselnüsse auf einem Backpapier erkalten lassen.

Für die Brombeeren:

Orange und Zitrone auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und alles etwas einreduzieren lassen, bis es dicklich wird. Brombeeren darin schwenken.

Für die Garnitur:

Zucker in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen. Als Puderzucker über das Küchlein streuen.

Cornelia Hadler am 12. September 2024