

# Kürbis-Tarte mit Orangen-Sirup und Zimt-Eis

## Für vier Portionen:

250 ml Sahne	250 ml Milch	3 EL Kokosblütenzucker
4 Zimtstangen	Butter	gemahlene Mandeln
1 Bio Zitrone	4 Eier	80 g Kokosblütenzucker
1 Prise Salz	50 g Datteln, getrocknet	100 g Mandeln, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen	500 g Kürbisfleisch, geraspelt	1 TL Backpulver
100 g Dinkelvollkornmehl	2 Eigelbe	2 Eier
2 Orangen	50 ml Reissirup	

Die Sahne und Milch mit dem Kokosblütenzucker und den Zimtstangen aufkochen, beiseite stellen und 30 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter fetten und mit Mandeln ausstreuen. Die Zitrone heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Für die Kürbistarte die Eier mit dem Kokosblütenzucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. Die Datteln fein hacken. Zitronensaft, -schale, Datteln, Kürbisfleisch, Mandeln, Haselnüsse, Kürbisfleisch, Dinkelvollkornmehl und Backpulver unter den Eिसchaum heben. Die Masse in die Tarteform füllen und im Backofen 30 Minuten backen.

Die Zimt-Milch durch ein Sieb gießen und nochmal aufkochen. Die Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen, heiße Zimtmilch zugeben und unter Rühren auf einem heißen Wasserbad erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine cremig gefrieren.

Eine Orange heiß waschen, trocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft und Orangenesten mit dem Reissirup aufkochen und bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

Die Kürbistarte aus dem Ofen nehmen, aus der Tarte heben und in Stücke schneiden. Die Tarte mit dem Orangensirup beträufeln und eine Kugel Zimteis dazu servieren.

Johann Lafer am 18. Februar 2017