

Rezept zum 25. BioFest Salzburg

Knusprige Kürbiskernhippe mit Kürbis-Vanillecreme, herbstlichen Balsamico Früchten und Orangen-Baiser

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Knusprige Kürbiskernhippe

150 g glattes Mehl, 150 g Staubzucker, 75 g Butter, flüssig, 115 g Eiweiß, 30 g Kürbiskerne geschrotet

Kürbis-Vanillecreme

200 g Hokkaidokürbis, Vanillezucker, 50 g Obers geschlagen

Herbstliche Balsamico Früchte

100 g Zwetschken, 100 g Feigen, 100 g Preiselbeermarmelade, Balsamico-Essig

Orangen-Baiser

2 Eiklar, 80 g Feinkristallzucker, 1 kleine Prise Salz, ½ Teelöffel Zitronensaft, Schale von einer unbehandelten Orange

ZUBEREITUNG

Knusprige Kürbiskernhippe

Sämtliche Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren und im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Backrohr bei 160°C goldbraun backen. Im warmen Zustand über eine gewünschte Form z.B. Schüssel geben und erkalten lassen.

Kürbis-Vanillecreme

Hokkaidokürbis in dünne Scheiben schneiden und in wenig Wasser dünsten. Fein pürieren und mit Vanillezucker abschmecken. Sobald das Kürbispüree erkaltet ist, Obers unterheben. Vor dem Verzehr die Kürbiscreme in die knusper Hippen füllen.

Herbstliche Balsamico Früchten

Zwetschken und Feigen in kleine Würfel schneiden und mit der Preiselbeermarmelade verrühren. Je nach Belieben mit Balsamico Essig abschmecken und kurz vor dem Verzehr in die knusper Hippen füllen.

Orangen-Baiser

Eiklar salzen und halbsteif schlagen. Den Zucker langsam hinzugeben und solange weiterrühren bis ein fester Eischnee entstanden ist. Orangenabrieb sowie den Zitronensaft unterrühren und auf dem Dessert platzieren. Im heißen Backrohr mit Oberhitze ganz kurz überflämmen.