



# SÜSSER KÜRBISAUFLAUF

## ZUTATEN

150 g Nüsse gemischt

3 Eiweisse (blieben bei der Herstellung vom Vanilleeis übrig)

300 g Kürbisfleisch

1 EL Kokosöl

60 g Ahornsirup (oder Zucker)

1 TL Zimt

1 EL Backpulver

## ZUBEREITUNG

- Nüsse in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und den Mixtopf kurz abspülen.
- Eiweiss in den Mixtopf geben, Rührhaufsatz einsetzen und während 2 Min./Stufe 4 steifschlagen. Rührhaufsatz entfernen und Eiweiss umfüllen.
- Kürbis in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Gemahlene Nüsse, Kokosöl, Ahornsirup, Zimt und Backpulver begeben und 20 Sek./Stufe 4 vermengen.
- Eiweiss zugeben und 5 Sek./Stufe 4 unterheben.
- Masse in eine kleine Gratinform geben und 30 Min. bei 200°C backen.
- Ein bisschen auskühlen lassen und mit dem Vanille-Glace zusammen servieren.

Genussmix.ch