

Kürbis-Crumble

Kürbis-Confit herstellen:

Zucker karamellisieren:

Zucker in Pfanne karamellisieren lassen mit leichter Hitze, nicht oder nicht viel rühren, denn durch das Rühren wird die Masse abgekühlt und klumpig.

Wenn Zucker braun ist, mit Orangensaft ablöschen, etwas Vanillestange zugeben (2 Stangen in vier halbe geteilt. 1 Sternanis dazu (falls kein Sternanis vorhanden, ein paar Spritzer Pernod nehmen). 1 Lorbeerblatt dazu. Kürbiswürfel dazu, Deckel schließen und köcheln lassen. Etwas Apfelsaft dazu, abschmecken.

Lorbeer rausnehmen, kann noch verwendet werden.

Vanillestangen rausfischen, können wieder getrocknet werden und vielfach wieder verwendet werden.

Kürbis-Confit auf Schälchen verteilen und abkühlen lassen.

Apfel in Spalten schneiden. Apfel gart schneller als Kürbis, daher erst jetzt in die geleerte Pfanne, Apfelspalten leicht schmoren, je ein bis zwei Spalten auf das Kürbis-Confit.

Crumble = Streusel herstellen

Mehl, Butter, Zucker, etwas Vanille, ein Eigelb dazu, dann per Hand durchmischen bis Krümel entstanden sind.

Streusel über Kürbis-Confit geben bis Confit ganz bedeckt ist.

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Schälchen in Ofen geben und so lange backen, bis Streusel braun sind. Puderzucker drüber und Parfait dazu.

Streusel:

Für Streusel / Krümel / Crumble wird kein Rezept benötigt.

Je fester und krosser man sie haben möchte, desto mehr Butter dazu.

Je weicher und zarter sie sein sollen beim Backen, desto weniger Butter.

Wichtig bei Streuseln genau wie bei Mürbteig: Masse muss trocken aussehen, darf nicht glänzen. Wenn sie glänzt, dann wird die Masse im Ofen zu fest.