

Kürbis-Tarte mit Orangen-Sirup und Zimt-Eis

 happy-mahlzeit.com/2020/01/29/kuerbis-tarte-mit-orangen-sirup-und-zimt-eis/

Zutaten für 4 Personen

Für das Zimt-Eis:

- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 3 EL Kokosblütenzucker
- 4 Zimtstangen
- 2 Eigelbe
- 2 Eier

Für die Tarte:

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier
- 80 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g getrocknete Datteln
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 500 g geraspeltetes Kürbisfleisch
- 1 TL Backpulver
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- Butter und gemahlene Mandeln für die Form

Für den Sirup:

- 2 Orangen
- 50 ml Reis-Sirup

Zubereitung:

Sahne und Milch mit dem Kokosblütenzucker und den Zimtstangen aufkochen, beiseite stellen und 30

Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tarteform mit Butter fetten und mit Mandeln austreuen. Die Zitrone heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Für die Kürbis-Tarte 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 Eischaum 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. Orangensaft und Orangenzesten mit dem Reis-Sirup aufkochen und bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

Die Kürbis-Tarte aus dem Ofen nehmen, aus der Tarte heben, in Stücke schneiden und mit dem Orangen-Sirup beträufeln. Dazu 1 Kugel Zimt-Eis servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 18.2.2017

Prominenter Gast: Andrea Ballschuh