



Thanksgiving Dinner

Kürbiskern-Semifredo

Zutaten

50 g Kürbiskerne / 30 g Zucker, 5 Eigelbe, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 100 g Kürbiskernöl nach Geschmack, 100 g Mascarpone, 300 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Kürbiskern mit den 30 g Zucker in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren rösten/karamellisieren, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Cognac über dem heißen Wasserbad aufschlagen bis die Masse abbindet. Danach das Öl unterschlagen und im Eiswasser kalt schlagen.

Mascarpone, Sahne und Kürbiskerne dazu geben und entweder in kleinen Förmchen oder in einer Kastenform einfrieren.