

## Kürbis-Tiramisu

Zutaten für 12 kleine Portionen	Zubereitung
500 g Hokkaido	Kürbis waschen, klein würfeln und in wenig Wasser garen. Abgießen und pürieren.
Rohrzucker Zimt, Piment, wenig Muskat, evtl. Lebkuchengewürz	Kürbispüree nach Geschmack süßen und abschmecken.
600 g Magerquark/Ricotta o. Mascarpone/Frischkäse Honig o. Rohrzucker 100 g Sahne, geschlagen	Quark o.ä. mit etwas Honig oder Zucker verrühren, geschlagene Sahne unterheben.  Kürbispüree unter Quarkcreme heben.
1 Pck. Amarettini o. Spekulatius o.ä. Kaffee/Espresso o. Amaretto  Kürbiskernöl, Zimt	Gebäck mit Flüssigkeit tränken.  In Dessertgläser abwechselnd mit der Kürbis-Quarkcreme einschichten. Mit Kürbiskernöl und Zimt garnieren und kühl stellen.

