



Rezepte

#29

DONATI VINI

ZUTATEN



5 0 0 G G E L B E R K Ü R B I S
2 5 0 M L R E I S G E T R Ä N K
1 B I O - O R A N G E
1 0 0 G B I T T E R S C H O K O L A D E
1 T L I N G W E R
5 0 G R O H R Z U C K E R
2 5 G S P E I S E S T Ä R K E
1 P R I S E S A L Z

F Ü R D I E D E K O R A T I O N
1 0 0 G M A N D E L S P L I T T E R
1 0 0 G S A H N E

Zubereitung

K Ü R B I S



D A S K Ü R B I S F L E I S C H W Ü R F E L N .
2 0 0 M L R E I S G E T R Ä N K Z U M
K O C H E N B R I N G E N , D I E
K Ü R B I S W Ü R F E L D A R I N K O C H E N ,
B I S D I E F L Ü S S I G K E I T G A N Z
A U F G E S O G E N W U R D E .

D I E M A S S E D U R C H D I E
K A R T O F F E L P R E S S E D R Ü C K E N .
O R A N G E N S C H A L E A B R E I B E N ,
D I E S C H K O L A D E I N K L E I N E
S T Ü C K E B R E C H E N .

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

K Ü R B I S



I N G W E R F E I N R E I B E N .
I N E I N E M G R O S S E N T O P F D I E
K Ü R B I S M A S S E M I T D E M
R E S T L I C H E N R E I S G E T R Ä N K ,
R O H R Z U C K E R , S C H O K O L A D E ,
O R A N G E N S C H A L E ,
S P E I S E S T Ä R K E , S A L Z U N D
I N G W E R V E R M I S C H E N .
3 0 M I N U T E N U N T E R
M E H R M A L I G E M R Ü H R E N
K O C H E N .

SCHRITT 3 VON 3

Zubereitung

K Ü R B I S



DIE MASSE IN EINE OFENFORM
ODER IN MEHRERE FÖRMCHEN
GEBEN, MINDESTENS
3 STUNDEN IM
KÜHLSCHRANK ZIEHEN LASSEN.
ALS DEKORATION EIGNEN
SICH MANDELSPLITTER ODER
STEIF GESCHLAGENE SAHNE.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI