

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Kürbis- Süßspeise Türkische Art

Zutaten für 4 Personen

- 3 kg süßer Kürbis (z.B. Sweet Dumpling)
- 1 kg Zucker
- 250 g gehackte Walnüsse
- 3 - 4 Nelken
- 1 Glas Wasser



Den Kürbis schälen und säubern. In ca. 5 cm breite und 10 cm lange Stücke schneiden.

Die Hälfte des Kürbisses in einen Topf geben mit 500g Zucker und den Nelken bestreuen. Die andere Hälfte auf den Zucker stapeln und mit dem restlichen Zucker bedecken.

Möglichst über Nacht (mind. 4-5 Std.) ziehen lassen.

Anschließend mit etwas Wasser auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Nicht zu lange kochen. Gut auskühlen lassen.

Auf Desserttellern anrichten, mit Walnüssen bestreuen.