

Kürbis-Zimt-Mousse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

100 g Kürbisfleisch
2 Eigelbe
100 g Kokosblütenzucker
2 EL Zimt-Mandel Würzöl
1 Eiweiß
200 ml Sahne oder vegane Sahne

Zum Garnieren

3 EL Ceylon Zimt
Mandelsplitter



Zubereitung

Den Kürbis mithilfe einer Küchenreibe raspeln und im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten garen. -Die Eigelbe und den Kokosblütenzucker mit dem Zimt-Mandel Würzöl schaumig aufschlagen und mit den Kürbisraspeln vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Die Kürbismousse mit Ceylon Zimt bestreuen und mit Mandelsplittern garnieren.