

# Kürbiskern-Nuss-Buiskuit in Apfelwein, Krokant, Zimtsahne

**Für zwei Personen**

**Für das Kürbiskern-Nuss-Buiskuit:**

30 g geriebene Walnüsse	20 g geriebene Kürbiskerne	60 g glattes Mehl
2 Eier	1 EL Butter	80 g Feinkristallzucker
$\frac{1}{2}$ Packung Vanillezucker		

**Für die Tränkflüssigkeit:**

100 g Apfelwein	30 g Apfelsaft	20 ml Apfelbrand
40 g Feinkristallzucker		

**Für die Zimtsahne:**

200 ml Sahne	2 EL Puderzucker	1 EL Zimtpulver
--------------	------------------	-----------------

**Für den Kürbiskernkrokant:**

30 g gehackte Kürbiskerne	2 EL Kristallzucker	
---------------------------	---------------------	--

**Für die Garnitur:**

1 Apfel	1 TL Butter	1 Prise Zucker
2 Zweige Melisse	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	

**Für das Kürbiskern-Nuss-Buiskuit:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eigelb, Zucker, Sahne und Vanillezucker vermengen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

Mehl, Walnüsse und Kürbiskerne vermengen und mit der Sahnemasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Eine kleine Menge der Nuss- Kürbiskern-Mischung aufbewahren. Kleine Kuchenförmchen mit warmer Butter ausstreichen und mit etwas Nuss-Kürbiskern-Mischung bestreuen. Danach die Schneemasse in die Förmchen füllen und 10 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und aus den Förmchen stürzen.

**Für die Tränkflüssigkeit:**

Apfelwein, Apfelsaft und Apfelbrand mit dem Zucker vermengen und ruhen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kürbiskern-Nuss- Biscuits mit der Tränkflüssigkeit beträufeln.

**Für die Zimtsahne:**

Sahne aufschlagen und mit Puderzucker und Zimt aromatisieren.

**Für den Kürbiskernkrokant:**

Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen lassen. Danach die Kürbiskerne darin rösten. Abkühlen lassen und zerstoßen.

**Für die Garnitur:**

Apfel waschen und eine 5 mm dünne Scheibe ausschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Apfelscheibe mit Zucker und Zimt bestreut bissfest braten.

Das getränkte Biskuit mit einer dicken Haube Zimtsahne versehen und mit dem Apfel anrichten. Mit Kürbiskernkrokant und Melisse garnieren und servieren.

Gabriele Jelinek am 23. Mai 2019