

# Kürbispudding mit Pflaumenkompott

Für 4-6 Förmchen

## Pudding

250 g Muskatkürbis (geschält)  
1 Kaffeelöffel Vanillezucker  
1 Zitrone  
1 Orange  
1 Vanillestängel  
½ Zimtstängel  
3 Gelatineblätter  
2-3 TL Grand-Marnier  
1½ dl Rahm  
50 g Zucker  
360 g Naturejoghurt

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden und in eine Gratinform legen.

Mit Vanillezucker bestreuen. Den Vanille- und den Zimtstängel der Länge entlang halbieren und beides auf die Kürbisscheiben geben.

Die Zitrone und die Orange waschen, in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Kürbis legen.

Die Gratinform mit einem Deckel oder Alufolie gut verschliessen.

45 Min. auf der zweituntersten Rille des 200°C vorgeheizten Backofens backen.

Die Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und leicht auskühlen.

Zitrone, Orange, Zimt und Vanille entfernen. Die Kürbismasse und die entstandene Flüssigkeit in einen Messbecher geben, Zucker beifügen und pürieren.

Die weichen Gelatineblätter ohne das Wasser in eine grosse Schüssel geben, den Grand-Marnier beifügen und Wasserbad auf dem Herd zum Schmelzen bringen.

Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Kürbispüree und Joghurt beifügen und gut vermischen. In die kleinen Förmchen füllen. 2-3 Stunden kühl stellen.

Die Ränder mit Hilfe eines Messers lösen. Die Förmchen einen kurzen Moment in das heisse Wasser eintauchen und danach auf ein Teller stürzen.

## Pflaumenkompott

2 dl Rotwein  
50 g Zucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
½ Zimtstängel  
500 g Pflaumen

Wein, Zucker, Zitronensaft und Zimtstängel während 10 Min. sieden lassen.

Die halbierten Pflaumen zum Sud geben und 5 Min. darin kochen.

Die Pflaumen herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud bis zur Hälfte einkochen.

Die Pflaumen um den Pudding herum platzieren und mit dem erkalteten Sirup beträufeln.

(Korrigiertes Rezept von Marianne Krattinger)