

## Desserts mit Mineralwasser: Genuss auf leichte Art

### Eingemachter Kürbis mit Orangenzabaione und Walnuss-Crumble

(Zubereitungszeit: 80 Minuten, 24 Stunden Ruhezeit für den eingemachten Kürbis)

#### Rezept für 4 Portionen

##### Eingemachter Kürbis

- 1 Hokkaido Kürbis
- 270 g Zucker
- 1 Liter Orangensaft
- 500 ml natürliches Mineralwasser, still
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 3 Kapseln Kardamom
- Schale von einer unbehandelten Orange



##### Orangenzabaione

- 500 ml Orangensaft
- 100 ml natürliches Mineralwasser, still
- 100 g Zucker
- 10 Eigelb
- 1 Zimtstange
- 1/4 ausgekratzte Vanillestange
- 1 Sternanis
- Schale von 1/2 unbehandelten Orange

## Walnuss-Crumble

- 40 g Walnuskerne
- 25 ml natürliches Mineralwasser, still
- 75 g flüssige Butter
- 225 g Mehl
- 150 g Zucker
- 25 g Walnussgrieß oder fein gehackte Walnüsse
- etwas Öl

## Zubereitung

Kürbis schälen, halbieren und in die gewünschte Form schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit den restlichen Zutaten aufkochen. Den kochenden Sud über den Kürbis geben und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Walnussmark zunächst Walnüsse mit etwas Öl fein pürieren. Alle Zutaten miteinander vermengen und leicht zerbröseln auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten backen bis sie leicht goldgelb sind.

Orangensaft mit den Gewürzen auf ein Fünftel der Menge (100 ml) einkochen und anschließend durch ein Sieb geben. Mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und über Wasserdampf mit einem Schneebesen aufschlagen bis die Zabaione luftig und schaumig wird und sich die Farbe der Masse von gelb ins Weißliche verändert.

**Der Tipp von den Experten:** „Anders als bei einer klassischen Zabaione wird in diesem Rezept kein Weißwein sondern Mineralwasser verwendet. So ist es auch für Kinder geeignet und alle, die alkoholfrei genießen möchten.“