

GENUSSIDEE

Gegrillte Marillen mit Kürbiskernlikör-Creme

Warmes Grilldessert mit karamellisierten Marillen, knusprigen Kürbiskernen und feiner Likörcreme.

Vorbereitung: 15 Min. | Zubereitung: 6 Min. | Menge: 4 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Vegetarisch | Süßes & Desserts | Grill

Zutaten

- 8 reife Marillen
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- 250 g Mascarpone oder Topfencreme
- 2–3 EL GÖNN DIA Kürbiskernlikör
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL geröstete Kürbiskerne
- Optional alkoholfrei: 2 EL Milch und 1 TL Kürbiskernöl statt Likör

Nährwerte & Allergene pro Portion

427 kcal

Kalorien

34,4 g

Fett

6,5 g

Eiweiß

22,1 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Milch; Likör kann Sulfite enthalten.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Marillen halbieren und entkernen. Schnittflächen dünn mit Butter bestreichen.

2

Mit der Schnittfläche nach unten 2 bis 3 Minuten grillen, wenden und mit wenig Honig beträufeln.

3

Mascarpone mit Kürbiskernlikör und Vanillezucker glatt rühren. Für die alkoholfreie Variante Milch und Kürbiskernöl verwenden.

4

Gegrillte Marillen noch warm mit der Creme anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

GÖNN-DIA-Tipp

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

Nur für Erwachsene, wenn Kürbiskernlikör verwendet wird. Die alkoholfreie Variante ist ebenso cremig und aromatisch.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/gegrillte-marillen-mit-kuerbiskernlikoer-creme/>

Stand: 05.09.2026