

GENUSSIDEE

Kürbiskernlikör-Creme im Glas

Cremiges Schichtdessert mit Kürbiskernlikör, Biskotten und gerösteten Kürbiskernen.

Vorbereitung: 25 Min. | Menge: 6 Gläser | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Vegetarisch | Süßes & Desserts | Ohne Kochen

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 250 g Topfen oder Quark
- 200 ml Schlagobers oder Sahne
- 60 g Staubzucker
- 80 ml GÖNN DIA Kürbiskernlikör
- 100 g Biskotten
- 4 EL starker, abgekühlter Kaffee
- 40 g gehackte Kürbiskerne
- Kakaopulver zum Bestreuen

Nährwerte & Allergene pro Portion

496 kcal

Kalorien

34 g

Fett

11,5 g

Eiweiß

31 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Milch, glutenhaltiges Getreide, Ei; Likör/Biskotten können zusätzlich Soja oder Sulfite enthalten.

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

Zubereitung

1

Mascarpone, Topfen und Staubzucker glatt rühren.

2

Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3

Kürbiskernlikör einrühren.

4

Biskotten grob zerbrechen, kurz mit Kaffee beträufeln und abwechselnd mit der Creme in Gläser schichten.

5

Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6

Vor dem Servieren mit Kakaopulver und gehackten Kürbiskernen garnieren.

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

 GÖNN-DIA-Tipp

Nur für Erwachsene. Das Dessert enthält Alkohol. Für eine alkoholfreie Variante den Likör durch etwas Milch und zusätzliches Kürbiskernmus ersetzen.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/kuerbiskernlikoer-creme-im-glas/>

Stand: 05.09.2026