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	34 g	11,5 g	31 g
Kalorien	Fett	Eiweiß	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: 06.10.2026