

Zuckersirup Kürbis

Zum Tränken der Tortenböden Ø 20 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten Zuckersirup Kürbis

- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- 1 Kl. Hokkaido Kürbis

Material Zuckersirup Kürbis

- Ofen
- Backblech
- Topf
- Schüssel
- Löffel
- Messer

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
	Zuckersirup Kürbis	30 min		
GESAMT		30 min		

Rezept – Zuckersirup Kürbis

1. Den Kürbis vierteln, entkernen, auf ein Backblech geben und für 20 min bei 180 Grad in den Ofen geben.
2. Das Fruchtfleisch abkratzen und abkühlen lassen.
3. Wasser und Zucker in eine Pfanne geben.
4. Bei mittlerer Hitze verrühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.
5. Das Kürbispüree zu dem Zuckersirup geben, verrühren und anschließend durch ein Sieb passieren, damit die Haare des Kürbisses entfernt werden.
6. Der fertige Zuckersirup mit Kürbis ist nun sehr flüssig und dient zum Tränken von Tortenböden.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi