

# *Kabak Tatlısı – Türkisches Kürbis Dessert*

## **Zutaten:**

- 1 kleiner Butternuss-Kürbis (ca 500-700 g) geschält, Kerne entfernt und in kleine Stücke/Scheiben geschnitten
- 500-700 g Zucker
- 1 Schuss Orangensaft oder Zitronensaft



## **Zubereitung:**

- 1) Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und aushöhlen. Die Kerne nicht wegschmeißen, sondern beiseitelegen, wir können sie nämlich zum Anrichten verwenden, wenn wir sie in einer Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren.
- 2) Jetzt schneiden wir sie je nach Belieben entweder in 2-3 cm dicke Scheiben/Spalten oder in kleine Stücke.

- 3) Nun die Kürbisspalten in einen Topf mit Deckel geben und den Zucker drüberstreuen. Mit dem Deckel verschlossen über Nacht ruhen lassen. Denn sie werden am nächsten Tag in ihrem eigenen Zuckerwasser schwimmen.
  
- 4) Diese am nächsten Tag etwa für 30 bis 40 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Ihr könnt einen Schuss Orangen- oder Zitronensaft hinzugeben. Solange Kochen bis sie außen etwas fester und innen weich sind. Das könnt ihr durch Reinstechen herausfinden. Im Topf erkalten lassen.
  
- 5) So jetzt können wir die Kürbisspalten aus dem Topf nehmen und schön anrichten.
  
- 6) Ich habe euch zwei Serviervorschläge als Foto hinzugefügt. Ihr könnt Nüsse oder Kokosflocken zum Bestreuen nehmen. Auch als Tipp, mit Vanilleeis ist das Kürbisdessert ein Traum. Ihr könnt auch Joghurt und Pekmez nehmen, das ist türkischer Traubensirup, welchen ihr in jedem türkischem Lebensmittelladen findet. Auch die karamellisierten Kerne passen super dazu. Lasst euch dieses leckere Dessert nicht entgehen und bis dann!



