



# Kürbis aus dem Feuerring

Rebecca Clopath

## ZUTATEN

20 g Bucheckernüsse  
10 g Bratbutter  
30 g weisser Zucker  
1 Prise grobes Salz  
Kürbiskernöl  
Sauerrahm

## ZUBEREITUNG

Den Kürbis neben das Feuer oder die Glut legen und rund drei Stunden garen. Immer wieder mal bewegen und kontrollieren. Bucheckernüsse mit Bratbutter auf dem Feuerring rösten. Weissen Zucker darüberstreuen – Masse stets in Bewegung halten. 1 Prise grobes Salz dazugeben. Immer bewegen, bis alles karamellisiert. Die karamellisierten Nüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Kürbis aus dem Feuer nehmen und öffnen. Kürbiskernöl und Sauerrahm kreisförmig über den geöffneten Kürbis geben und die leicht gehackten Bucheckernüsse darüberstreuen.



FEUERRING®