

## **Törtchen vom Kürbis auf Ananas –Carpaccio mit Ahornsirup und Eis**

### Rezept für 4 Personen

- 5 Eigelb
- 250 g Zucker
- Zitronenabrieb
- 4 El Zitronensaft
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Kürbis (Hokaido)
- 80 g Buchweizenmehl
- 1 Packung Backpulver
- 5 Eiweiß
- 1 Br. Salz
- 1 frisch Ananas

### Für den Guss

- 200 g Puderzucker
- 1-2 El Zitronensaft
- Ahornsirup

### Zubereitung

*Eigelb & Zucker schaumig rühren, den Zitronenabrieb, Zitronensaft, die gemahlene Nüsse und die Kürbisflocken nacheinander dazugeben.*

*Nun das Mehl und Backpulver mischen, das Eiweiß steif schlagen und unterziehen.*

*Die Masse in eine gefettete, mehllierte Form geben und bei 170°C 30 min. backen.*

*Abkühlen lassen und mit dem vorbereiteten Guss bestreichen.*

*Zum garnieren gezupfte Ananasblätter verwenden.*

*Die Ananas schälen, die Strunke inmitten der Ananas herausstechen und mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.*

*Mit Eis und Ahornsirup anrichten, fertig!*