

KÜRBIS-BUTTERMILCH DRINK MIT ZIMT

KÜRBIS-BUTTERMILCH DRINK MIT ZIMT

Mit Kürbis kann man so viele tolle Sachen machen, ich kann mich kaum entscheiden was ich euch hier zuerst zeigen soll. Marmelade, Flammkuchen, Pasta und Suppen – ich kann davon einfach nicht genug bekommen. Dieses Jahr habe ich im Garten insgesamt neun Hokkaido Kürbisse geerntet, da kann man einiges ausprobieren. Was haltet ihr zum Beispiel von diesem Kürbis-Buttermilch Drink? Mit einer Prise Zimt passt er wunderbar zum kalten Herbstwetter – den Kürbis backt ihr am besten einfach mit wenn der Ofen ohnehin läuft, dann ist der Drink ganz schnell gemacht!



Zutaten für 2 Gläser:

500ml Buttermilch

1/4 Hokkaido Kürbis

1/2 TL Zimt oder Weihnachtsgewürz

2 EL Ahornsirup (oder Honig)

Zubereitung:

Den Kürbis bei passender Gelegenheit halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten bei 160-180°C für ca. 15 Minuten mit in den Backofen legen. Vollständig abkühlen lassen und mit der Buttermilch und dem Zimt in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Danach mit dem Ahornsirup abschmecken bis er euch süß genug ist, ich brauche dafür 2-3 EL Ahornsirup.



Den Kürbis-Buttermilch Drink auf zwei Gläser verteilen und sofort servieren. Er schmeckt am Besten so lange die Buttermilch noch kühl ist.

Wer möchte ein Glas?



