



Monster-Punsch mit Kürbispüree



Zutaten

Menge

½ TL	Zimt
	orangefarbenes, essbares Glitzer oder Streusel
400 ml	Apfelsaft
400 ml	Ananas-Mangosaft
8	Zuckeraugen
300 g	Hokkaido-Kürbis
2 Päckchen	Vanillezucker
200 ml	Sahne

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2657 kJ, 635 kcal, 103 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 45,4 mg Cholesterin, 1,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Ein aufwärmender Drink darf auch an Halloween nicht fehlen. Deshalb haben wir einen leckeren Monster-Punsch mit Kürbispüree zubereitet, der selbst alle Untoten nach dem Rumgeistern in der Kälte wieder aufwärmt! Die Kombination aus selbstgemachtem Kürbispüree, Mango-Ananas-Saft und Apfelsaft schmeckt zudem auch noch super lecker und die Sahnehaube mit Zuckeraugen sieht auch richtig niedlich aus. Probier's mal aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst musst du den Kürbis in einem Topf mit Wasser weich kochen,. Anschließend das Wasser abgießen und den Kürbis fein pürieren.

Step 2:

Nun kannst du den Apfelsaft und den Ananas-Mangosaft zusammen mit Zimt und einem Päckchen Vanillezucker aufkochen lassen. Anschließend das Kürbispüree einrühren.

Step 3:

Die Sahne zusammen mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen. Dann kannst du den Punsch in durchsichtige Trinkbecher füllen und die Sahne mit einem Spritzbeutel oben drauf spitzen. Die Sahne mit Zuckeraugen und Streuseln verzieren.