Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Grieß-Kürbisschnitte mit Nougateis und Spätzwetschgen

Herbstliche Gerichte

Unsere Grießschnitten werden im Ofen gebacken. Quasi als Kuchen. Für Saftigkeit und Farbe sorgt zusätzlich grob geriebener Kürbis. Mit kräftigen Aromen von Zimt, Orange und Honig wird gewürzt und vor dem Servieren wird der Grießkuchen noch mit Nusslikör beträufelt. Wer auf Alkokol verzichten möchte nimmt Sirup. Zum Beispiel mit Zitronen- oder Orangengeschmack.

Zu den warmen Schnitten reiche ich gerne Nougateis und Zwetschgenröster. Spätzwetschgen habe ich noch auf dem Markt bekommen. Stattdessen gehen auch Äpfel oder Birnen. Oder eingemachtes Obst aus dem Vorratskeller, falls vorhanden.

Hier die Rezeptur für **"Grieß-Kürbisschnitte mit Nougateis und Spätzwetschgen":**

Zutaten

Grießschnitte (für 8 Personen)

- 500 g Grieß
- 500 ml Joghurt
- 200 ml Schmand
- 200 g Kürbisfleisch ohne Schale

- 120 g Butter
- 4 Eier
- 1 Bio Orange, Saft und Abrieb
- 100 g Zucker
- 50 g Honig
- Prise Salz
- Zimt
- 1 TL Backpulver
- Nach Belieben: Nusslikör

Zum Bestreuen:

Nussmischung aus:

- 50 g Semmelbrösel oder geriebene Kekse
- 50 g Nüsse, grob gemahlen
- 25 g brauner Zucker

Nougateis (für 8 Personen)

- 125 g Creme double (oder Sahne)
- 300 ml Milch
- 125 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 100 g Nougat, grob gehackt
- 4 Eigelbe (ca. 80 g)
- 45 g Kakaopulver
- Mark einer Vanillestange
- Krokantsplitter

Zwetschgenröster (für 8 Personen)

- 1 kg Spätzwetschgen nach Wahl
- 100 g Zucker
- Zimt zum Bestäuben

Zubereitung

Grießschnitte:

Für die Grießschnitte 120 g Butter, 50 g Honig und 100 g Zucker schaumig schlagen.
Dann die Eier einzeln zugeben und weiter schlagen.
Joghurt, Schmand, Orangensaft und die Orangenabrieb untermischen.
Kürbisfleisch grob raspeln und ebenfalls dazu geben.
Den Grieß mit Zimt, einer Prise Salz und Backpulver vermischen, dann in den Joghurt mischen.
Diese Grießmischung in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Form füllen. Im Ofen bei 170° (Umluft) ca. 45 min backen.
Wer möchte kann den Kuchen nach dem Backen mit feinem Nusslikör beträufeln. Dann in der Form auskühlen

lassen.
Zum Servieren in Portionen schneiden und mit Nussbröseln bestreuen.

Nougateis:

Für das **Nougateis** 125 g Wasser, Kakaopulver und 125 Zucker in einem kleinen Topf erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist.
Die Eigelbe, Milch, Sahne, das Mark einer Vanillestange und eine Prise Salz in einer metallenen Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig und dicklich aufschlagen.
Dann langsam den Zucker-Kakaosirup zugeben bis auch diese Masse dicklich wird.
Nougat grob hacken und dazu geben. Rühren bis die Schokolade schmilzt.
Die Eismasse mit der Schüssel in Eiswasser stellen und kalt schlagen.
Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren (oder in eine flache Form gießen und im Tiefkühler frieren lassen. Dabei immer wieder zwischendurch mit einem Pürierstab pürieren). Ist das Eis von streichfähiger Konsistenz, wird Krokant eingerührt. Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

Zwetschgenröster:

Zwetschgen waschen und längs halb einschneiden. Dann den Stein heraus lösen. Zwetschgen in einer Schüssel mit Zucker bestreuen.

Die Zwetschgen auf ein Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 15 Minuten backen.

Dann Blech heraus nehmen und die Zwetschgen 15 Minuten abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.