



Kürbispüree

auf dem Ofenzauberer plus/ Deluxe Blender

Das brauchst du dafür:

- 1 Hokkaido Kürbis
- Olivenöl

So wird's gemacht:

- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Den Kürbis gründlich waschen und die Enden abscheiden Dann halbieren das innere mit einem Löffel entfernen und anschließend vierteln.
- Die viertel Stücke mit der Schnittseite nach unten auf den Ofenzauberer legen und mit etwas Olivenöl beträufeln und für **25 – 50 Min.** (je nach Größe) backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
- Anschließend die weichen Kürbisstücke pürieren/ im Deluxe Blender geben und auf *Custom Blend Stufe 5 etwa 60 Sek.* pürieren evtl. am Anfang den Stößel zur Hilfe nehmen.

Tipp : Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden, da die Schale nach dem Backen weich wird. Man kann sie also einfach mitpürieren.

Wenn man für Herstellung von Butternuss-Kürbis oder eine andere Art von Kürbis verwendet, muss man die Schale entfernen, da sie zu hart ist. Man kann sie nach dem Backen aber ganz einfach abziehen.