

# Kabak Tatlısı

## Türkisches Kürbis-Dessert

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg **Kürbis** (Hokkaido oder Muskatkürbis), geschält & in 2–3 cm dicke Stücke
- 300–350 g **Zucker** (je nach Süße des Kürbisses)
- 1 TL **Zitronensaft** (optional, für leichtere Frische)
- 1 **Zimtstange** oder ½ TL gemahlener Zimt (optional)
- 50–70 g **Walnüsse**, grob gehackt
- 2–3 EL **Tahin** (Sesampaste) zum Servieren
- Etwas **Butter** oder Ghee (optional, für mehr Aroma)



### Zubereitung

1. **Kürbisstücke** in einen breiten Topf oder eine Auflaufform legen. Mit **Zucker** gleichmäßig bestreuen (zwischen die Schichten auch etwas Zucker geben). **Zitronensaft** darüber träufeln. Abdecken und 6–8 Std. bzw. über Nacht ziehen lassen – der Zucker löst sich und bildet Sirup.
2. **Zimtstange** dazugeben. Topf abdecken und bei sehr niedriger bis mittlerer Hitze 25–35 Min köcheln, bis der Kürbis weich, aber noch formstabil ist. Deckel die letzten 5–10 Min abnehmen, damit der Sirup leicht eindickt und glasiert. (Wenn gemahlener Zimt: erst am Ende unterrühren.)
3. **Optional** 1–2 TL **Butter/Ghee** in den heißen Sirup einrühren. Kürbis etwas abkühlen lassen.
4. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur anrichten. Mit **Tahin** beträufeln und **Walnüssen** bestreuen. Nach Wunsch noch einen Hauch **gemahlener Zimt** darüber.

**Guten Appetit - Afiyet olsun!**