

Rezept

# Kürbis-Apfel-Auflauf

Ein Rezept von Kürbis-Apfel-Auflauf, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Auflauf

<b>100 ml</b> Orangensaft	<b>80 g</b> getrocknete Cranberries
<b>900 g</b> Muskatkürbis	<b>4</b> Äpfel (z.B. Boskop)
<b>70 g</b> brauner Zucker	<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>30 g</b> Butter	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 Msp.</b> gemahlene Nelken	<b>1 TL</b> fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>2 EL</b> Rum (oder Orangensaft)	<b>50 g</b> Löffelbiskuits
<b>70 g</b> gehobelte Mandeln	Puderzucker zum Bestreuen
Butter für die Form	

### Für die Sauce

<b>375 ml</b> Milch	<b>2</b> Vanilleschoten
<b>4</b> Eigelb	<b>50 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Orangensaft erhitzen und die Cranberries darin einweichen. Den Kürbis vierteln, Kerne und Fasern herauskratzen, schälen und das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Äpfel vierteln, schälen, entkernen und quer in dünne Schnitze schneiden.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis- und Apfelstücke mit dem Zucker, Vanillezucker, Butter in Stücken, Zimt, Nelkenpulver und Zitronenschale vermischen. Rum oder Orangensaft und Cranberries samt Orangensaft unterheben.
3. Die Löffelbiskuits hacken und mit den Mandelblättchen unter die Kürbismischung heben. Eine Auflaufform einfetten, Kürbismischung hineingeben. Im Ofen (Mitte) 30 – 35 Min. backen.
4. Für die Sauce die Milch aufkochen. Vanilleschoten aufschlitzen und dazugeben. Eigelbe und Zucker verquirlen. Die Vanillemilch unter die Eigelbmischung rühren. Mit einem Schneebesen über dem heißen Wasserbad 6 – 8 Min. dicklich-cremig aufschlagen.