

## Rezept

# Kürbis-Brotauflauf

Ein Rezept von Kürbis-Brotauflauf, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Baguette vom Vortag	<b>350 g</b> Hokkaido-Kürbis
<b>250 ml</b> Milch	<b>200 g</b> Sahne
<b>4</b> Eier (M)	<b>4 EL</b> Zucker
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>2</b> Äpfel (z. B. Boskop, ca. 300 g)
<b>50 g</b> Butter	<b>50 g</b> Amarettini (italienisches Mandelgebäck)
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal, 36 g F, 17 g EW, 77 g KH

## Zubereitung

1. Baguette in 2,5-3 cm große Würfel schneiden. Kürbis schälen, putzen, Fruchtfleisch in ca. 2 cm lange und ca. 3 mm dicke Stücke schneiden. Milch, Sahne, Eier, Zucker und Zimt mit einem Schneebesen verquirlen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in schmale Spalten schneiden.
2. Eine Auflaufform (ca. 20 × 20 cm) mit etwas Butter fetten. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz grob zerbröseln. Mit ca. zwei Dritteln der Brotwürfel, den Kürbis- und Apfelstücken mischen. In die Form geben, übrige Brotwürfel darüberstreuen. Eier-Milch-Mischung darübergießen und ca. 30 Min. ziehen lassen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Die übrige Butter in Flöckchen schneiden und auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) in 35-40 Min. goldbraun backen. Dann ca. 5 Min. ruhen lassen und warm servieren.