

Rezept

Kürbis-Apfel-Auflauf

Ein Rezept von Kürbis-Apfel-Auflauf, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Auflauf

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

Für die Sauce

375 ml Milch	2 Vanilleschoten
4 Eigelb	50 g 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 Cranberrys 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 Cranberrys 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.