



Süßer Kürbisauflauf

Zutaten:

750 g Kürbisfleisch (z. B. Butternuss), 5 Äpfel (z. B. Elstar), Butter für die Form, 3 EL Zucker, 1 P. Vanillezucker, 3 EL Rum, 75 g Butter, 125 g gehackte Mandeln, ½ TL Zimt, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen) und Fleisch in kleine Würfel schneiden. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.

Eine Auflaufform ausbuttern, Kürbis- und Apfelwürfel einschichten. Mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Rum darüber träufeln, Butterflocken darauf verteilen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200 ° C 30 bis 35 Minuten backen. Mandeln und Zimt mischen, über den Auflauf streuen und mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de