



## **Kürbisauflauf mit Zimtsahne**

(für 6 Personen)

### **Zutaten:**

1 kg Kürbisfleisch, 200 ml Weißwein, Saft einer Zitrone, 100 ml Apfelessig, 400 g Zucker, 1 MSP gemahlener Zimt, 2 Nelken, ½ l Milch, 1 Vanilleschote, 100 g Zucker, 6 frische Eier, 15 Scheiben Weißbrot, Butter für die Auflaufform, 300 g Schlagsahne, 1 TL gemahlener Zimt

### **Zubereitung:**

Das Kürbisfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, zusammen mit Weißwein, Zitronensaft, Apfelessig, Zucker (400 g), Zimt und Nelken in einem Topf bissfest köcheln. Die Flüssigkeit sollte fast verdampft sein.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark zur Milch geben. Milch, Vanillemark und 100 g Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Eier einrühren. Die Weißbrotscheiben mit der Eier-Milch tränken.

Boden und Rand einer gebutterten, zylindrischen Auflaufform mit Brot auslegen. Darauf das Kürbisragout füllen. Die übrige Eier-Milch über alles gießen. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken.

Die Form im vorgeheizten Backofen bei 200° C, Gas Stufe 3, etwa 35 Minuten backen.

Den Auflauf kurz abkühlen lassen und auf eine runde Platte stürzen. Die Sahne steif schlagen und den gestürzten Auflauf bestreichen. Zum Schluss die Sahne mit gemahlenem Zimt überstäuben.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team