



SÜSSER KÜRBISAUFLAUF (SACHSEN-ANHALT)

Zutaten:

1 mittelgroßer Hokaido-Kürbis
10 Eier
200ml Milch
300g Zucker
1 EL Mehl
1 Prise Salz
2 säuerliche Äpfel
250g Butter
Ca. 150g Zwieback (in Scheiben)
Evtl. Haferflocken

Zubereitung:

Den Kürbis aufschneiden, die Kerne mit einem Löffel herausholen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden und in einem großen Kochtopf mit etwas Wasser ca. 20 Minuten kochen. Danach den Kürbis auf ein Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen. Das Kürbisfleisch in eine große Schüssel geben. Nach und nach die Eier, Milch, Mehl, Zucker und eine Prise Salz dazu geben und unter kräftigem Rühren eine glatte Masse herstellen. Sollte die Masse zu flüssig werden, solange Haferflocken unterheben, bis sie eine cremige Konsistenz bekommt. Eine Auflaufform mit Butter fetten und die Äpfel hineinreiben. Darüber die Kürbismasse verteilen und glatt streichen. Dicht an dicht Zwieback auf die Masse verteilen und auf jeden Zwieback ca. 1 Kaffeelöffel Butter geben. Bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten im Backofen backen lassen. Der Zwieback wird schön knusprig braun – nicht schwarz werden lassen! Das Gericht schmeckt warm oder kalt!