

# Amischer Kokosnuss-Kürbis- Auflauf

## Unsere Sortenempfehlung : Amish Pie

Für 4 Personen

2 Tasse	Kürbis
0.5 Tasse	geriebene Kokosnuss
2 Stück	Eigelb geschlagen (
1 Tasse	Paniermehl oder Gutzikrömmel
1 ½ Tasse	Milch
3 EL	geschmolzene Butter
0.5 TL	Muskatnuss
0.75 TL	Salz
	optional die Schale einer geriebenen, unbehandelten Orange
2 EL	Zucker



Alle Zutaten mischen.

In einer Backform bei ca. 190 Grad backen bis es den Zahnstochertest durchsteht - ergo bis es sich verdickt hat (ca. 45 Minuten) Wenn es ein wenig gebräunt ist, dann ist der Teig gut.

Das Eiweiss mit 2 EL Zucker steif schlagen und auf dem Teig verteilen. Weiterbacken bis Eiweiss sich bräunt.