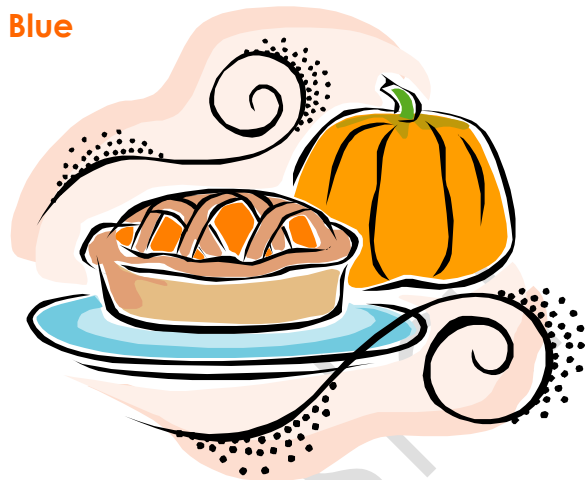


Süsser Kürbisauflauf

Unsere Sortenempfehlung : Queensland Blue

500g Kürbisfleisch
60 g zerlassene Butter
50 g grob gehackte Haselnüsse
80 g milder Blütenhonig
2 Eier
100 g Sahne
½ Tl. Zimt
2 Tl. Ingwerwurzel
1 unbehandelte Zitrone; Schale
2 El. Zitronensaft
150 g Weizenmehl
50 g Maisgriess
2 El. Kokosflocken



Zubereitung :

Die zerlassene Butter mit dem Honig und den zwei Eiern schaumig rühren und alle anderen Zutaten (außer Kürbis und Kokosflocken) hinzufügen. Den Teig etwa 20-30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis zubereiten. Kürbisfleisch grob raspeln und unter den Teig mischen. Wenn der Kürbis sehr saftig ist, dann sollte man ihm Wasser entziehen. Den Teig in eine eingefettete Form füllen und die Oberfläche mit Kokosflocken bestreuen.

Die Form auf unterster Schiene bei 190-200 °C ca. 50 Min. backen (bei nicht vorgeheiztem Ofen!).