



September 2018: Kürbis-Äpfel-Gratin mit Nussstreusel

Zutaten:

- » 300 g Kürbis
- » 2 Äpfel
- » Honig
- » Zitrone
- » Rosinen
- » Zimt

für die Streusel:

- » 50 g Haselnüsse
- » 25 g Butter
- » 15 g brauner Zucker

für die Vanillesauce:

- » 0,5 l Milch
- » ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- » 2 EL braunen Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten die Streusel zubereiten. Die Äpfel und den Kürbis schälen und klein würfeln anschließend mit Zitronenschale, Zitronensaft, Honig, Rosinen und Zimt vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Streuselmasse darüber verteilen und das ganze 30 bis 40 Minuten bei 200 °C im Ofen backen. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Vanillesauce zu und servieren beides zusammen warm.