

Apfel-Kürbis Crumble

Gesamtzeit **60 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

150 g	Butter
230 g	Dinkelmehl
16 g	Vanillezucker
50 g	geriebene Walnüsse
100 g	Kikkoman Panko - Kruspriges Paniermehl nach japanischer Art
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
500 g	Äpfel, süß-säuerliche Sorte
400 g	Kürbisfleisch (Hokkaido oder Butternuss)
1 EL	Butter
1 TL	Zimt
2 EL	Honig
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Handvoll	Walnusskerne

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Geschmolzene Butter, Dinkelmehl, Vanillezucker, geriebene Walnüsse, Panko und Sojasauce in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Streusel in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

Kürbis und Äpfel in kleine Stücke schneiden.

Schritt 3

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen. Kürbis sowie Apfelstücke zugeben und darin schwenken. Zimt, Honig und Sojasauce zugeben und 3-4 Minuten reduzieren lassen.

Schritt 4

Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Schritt 5

Die Kürbis-Apfelmischung in eine ofenfeste Form geben. Walnüsse in grobe Stücke zerkleinern und darauf verteilen. Die Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und den Crumble damit bestreuen.

Schritt 6

Im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten backen.