

# Kürbis-Apfel Crumble



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

- 1 kg Kürbis (z. Bsp. Hokkaido)
- 4 Äpfel
- 150 g Weizenmehl
- 120 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Walnusskerne, grob gehackt

## Zubereitung:

Kürbis schälen, putzen und Fruchtfleisch grob raspeln. Die Äpfel entkernen, in kleine Würfel schneiden und zu dem Kürbis geben.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt verrühren. Die Butter stückchenweise hinzugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die Kürbis-Apfel-Mischung mit den Walnusskernen hineinfüllen. Die Streuselmasse gleichmäßig darüber bröseln.

Den Crumble bei indirekter mittlerer Hitze ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Also dann...gut Glut! ☺