

Oktober 2014

Birnen Gratin

Zutaten:	Zubereitung:
1 flache Auflaufform 15 g Butter	ausbuttern
1 kg reife Birnen	waschen, schälen, vierteln, entkernen, in dicke Spalten schneiden, in die Auflaufform schichten
1 Zitrone	den Saft über den Birnenspalten verteilen
50 g Butter 1 EL Honig	schmelzen
50 g Weizenvollkornschrot	dazu geben, andünsten
100 g Sauerrahm 60 g Sahne 30 g gehackte Haselnüsse	unterrühren, Topf vom Herd nehmen, Masse über den Birnen verteilen
Bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.	
30 g Haselnüsse	grob hacken, über den Auflauf streuen und weitere 5 Minuten überbacken.
Joghurt- Honig- Soße	
500 g Naturjoghurt 1 P. Vanillezucker 1 EL flüssiger Blütenhonig	verrühren und zum Gratin servieren

Tipp: Dieses Gratin lässt sich auch gut mit Äpfeln oder Quitten herstellen, Quitten in dünnere Spalten schneiden.