



# Pflaumen-Walnuss-Gratin mit Honig



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 377 kcal/1578 kJ  
Eiweiß: 4,5 g Fett: 22,5 g  
Kohlenhydrate: 39

**Zubereitungszeit:**  
ca. 40 Minuten

## Zubereitung:

1. Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Pflaumenhälften zusammen mit Rohrzucker kurz in einer Pfanne angaren bis sich der Zucker auflöst. Die Pflaumen anschließend in einer Auflaufform verteilen.
2. Einige Walnusshälften für die Verzierung beiseite legen, die restlichen Nüsse grob hacken. Für die Streusel Butter schmelzen. Mehl, Rohrzucker, Walnüsse und Haferflocken in einer Schüssel mischen und die Butter zugeben. Mit den Fingerspitzen zu Streuseln kneten.
3. Die Streusel über den Pflaumen verteilen. Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Pflaumen-Walnuss-Gratin backen bis die Streusel goldbraun sind (ca. 20-25 Minuten).
4. In der Zwischenzeit Crème Fraîche und Honig verrühren. Das warme Pflaumen-Walnuss-Gratin mit der Honig-Crème Fraîche und einigen Walnusshälften dekorieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## Zutaten für 6 Portionen :

800 g blaue Pflaumen oder Zwetschgen  
2 EL Butter  
3 EL brauner Rohrzucker  
80 g Crème Fraîche  
2 TL Akazienhonig  
Puderzucker zum Bestäuben

## Für die Streusel

80 g kalifornische Walnüsse  
40 g Butter  
80 g Mehl  
40 g brauner Rohrzucker  
10 g Haferflocken