**Festliches Süßkartoffeln-Gratin**



**Zutaten für 4 Personen:**

1 kg Süßkartoffeln

250 ml Milch

60 g Butter

1 Ei (Größe M)

120 g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

½ TL gem. Zimt

100 g Pekan-Nüsse

**1.** Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und in einem großen Topf 20 Minuten kochen. Inzwischen Milch erwärmen, Butter schmelzen und das Ei verquirlen. Wasser abgießen und die Süßkartoffeln stampfen. Das verquirlte Ei, 100 g braunen Zucker, Vanillin-Zucker, 40 g geschmolzene Butter und Zimt zu den Süßkartoffeln geben. Milch unter Rühren zufügen.

**2.** Masse in eine gefettete Kasserolle/Auflaufform füllen. Pekan-Nüsse grob hacken und gleichmäßig auf der Masse verteilen. Mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen und mit 20 g geschmolzener Butter beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3; Umluft: 175 °C) etwa 30 Minuten backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Nährwertangaben pro Person:**

Energie: 742 kcal / 3106,5 kJ

Fett: 35,65 g

Kohlenhydrate: 93,9 g

Eiweiß: 10,4 g