



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen

Saison: Sommer Herbst

Für: 6 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

250 G Weizenmehl, Type 700

3 EL kaltes Wasser

150 G Butter

etwas Kristallzucker

1 PRISE Salz

300 G Hokkaidokürbis

250 G säuerliche Äpfel

etwas Kristallzucker

1	Stange Zimtrinde
---	------------------

	Saft von 2 ausgepressten Orangen
--	----------------------------------

1	Eiklar
---	--------

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten (Küchenmaschine).
2. Mindestens eine halbe Stunde kühl rasten lassen.
3. Inzwischen Kürbis und Äpfel schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
4. Zucker karamellisieren (schmelzen).
5. Kürbis, Äpfel, Zimt und Orangensaft zugeben und kurz dünsten, auskühlen lassen.
6. Zimtrinde entfernen, falls noch Flüssigkeit da ist diese entfernen.
7. Rohr auf 170 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.
8. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rund (Durchmesser ca. 40 cm) ausrollen.
9. Auf das Blech legen, Kürbis-Apfel-Gemisch auf dem Teig verteilen.
10. Freie Teigfläche mit Eiklar bestreichen und zur Mitte einschlagen.
11. Teig dann nochmals mit Eiklar bestreichen und mit Zucker bestreuen.
12. Ca. 35 Minuten backen und genießen.

Als warme süße Hauptspeise oder einmal was anderes Herbstliches zum Kaffee.