



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.