



© Lungauer Kochwerk

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Teig

250 G Dinkelmehl

3 EL kalte Butter

150 ML Wasser

1 PRISE Salz

Fülle

800 G Äpfel und Birnen

2 EL Feinkristallzucker

1	Zimtstange
---	------------

1	Bio-Orange
---	------------

1 EL	Brauner Zucker
------	----------------

Zubereitung

Teig

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und mind. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Fülle

1. Birnen und Äpfel gemischt in ca. 2 cm große Stücke schneiden oder grob stifteln.
2. Zucker in einen Topf karamellisieren (schmelzen) lassen, Birnen, Äpfel, Zimt und Orangenschale zugeben und kurz dünsten dann auskühlen lassen. Zimt und Orangenschale entfernen, falls noch Flüssigkeit vorhanden ist, diese abseihen.
3. Rohr auf 170 Grad vorheizen, Tarteform befetten und bemehlen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick rund ausrollen und in die Form legen. Diese dünn mit Marmelade (Marille, Apfelgelee) bestreichen
4. Birnen-Apfelmischung auf dem Teig verteilen und eventuell mit gehackten Nüssen, Weintrauben/Rosinen oder Preiselbeeren bestreuen.
5. Zirka 35 Minuten backen.