

		(it)	
0 0	5 5		0 0
			0
3	7	c c	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 Arbeitsflläche 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.