

Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Weizenmehl Type 700
3 EL	Wasser (kalt)
150 g	Premium Teebutter
etwas	Kristallzucker
1 Prise	Salz
Fülle	
300 g	Hokkaido Kürbis
250 g	Äpfel (säuerlich)
etwas	Kristallzucker
1 Stange	Zimtrinde
Saft	von 2 Orangen
1	Eiklar
etwas	Zucker

Kürbis-Apfel-Tarte

von Katharina Stiegler

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten (Küchenmaschine), mind. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

2. Inzwischen Kürbis und Äpfel schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden, Zucker karamelisieren (schmelzen), Kürbis, Äpfel, Zimt und Orangensaft zugeben und kurz dünsten.

3. Auskühlen lassen, Zimtrinde entfernen, falls noch Flüssigkeit da ist diese auch entfernen.

4. Rohr auf 170 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen, Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rund (Durchmesser ca. 40 cm) ausrollen und auf das Blech legen.

5. Kürbis-Apfel-Gemisch auf dem Teig verteilen, freie Teigfläche mit Eiklar bestreichen und zur Mitte einschlagen, Teig dann nochmals mit Eiklar bestreichen und mit Zucker bestreuen.

6. Ca. 35 Minuten backen und genießen!

Ein Rezept von
Bäuerinnen