



Steirische Apfel-Kürbis Schnitten

Zubereitung:

Mürbteig:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 280 g Butter
- 2 Eier

Fülle:

- ca. 800 g Äpfel
- ca. 400 g Hokkaido Kürbis
- Zucker
- Saft einer Zitrone
- ca. 1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbteig rasch einen geschmeidigen Teig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und gute 3 Stunden in Kühlschrank rasten lassen. Geht auch über Nacht.

Zitrone auspressen. Dann die Äpfel schälen und fein blättrig schneiden. Ich mache das immer mit einem Gurkenhobel :-). Die Küchenmaschine mit dem Schneideaufsatz habe ich nämlich meiner Tochter geschenkt :-). Den Zitronensaft über die Äpfel geben (dann werden sie nicht so schnell braun) und gut durchmischen. Den Hokkaido Kürbis reiben und zu den Äpfeln geben. Zucker dazugeben - Mengenangaben sind da nicht einfach, weil es auch darauf ankommt wie sauer oder süß eure Äpfel sind.... Zimt dazugeben, noch einmal gut durchmischen und beiseitestellen.

Gut die Hälfte des Mürbteiges auf die Größe eures Blechs ausrollen - geht am besten zwischen zwei Lagen Backpapier - auf einer habe ich mir die Größe des Bleches angezeichnet :-). Auf das Blech legen. Da die Apfelfüllung viel Saft lässt - drücke ich sie immer etwas aus, damit der Boden nicht so aufgeweicht wird. Gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen.

Den Restlichen Mürbteig ausrollen, in Streifen schneiden und Gitterförmig auf die Apfel-Kürbis Fülle legen.

Bei 180°C Ober und Unterhitze (160°C Umluft) ca. 40 Minuten backen. Der Mürbteig sollte goldgelb sein.

Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden. Einfach so genießen oder mit geschlagenem Obers (Sahne) - mit etwas Zimt verfeinert servieren. Auch lauwarm schmecken diese Schnitten hervorragend.

Geriebene Kürbiskerne oder Haselnüsse passen auch super zu der Apfel-Kürbis Fülle.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at