

Mandelmürbteig - Streusel Tarte mit Hokaido Kürbis/Apfel Füllung

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 12 Stück

Zutaten:	Einheit
Mehl	200g
Mandeln gemahlen	150g
Butter	200g
Kristallzucker	100g
Eigelb	1 Stück
Vanillezucker	1 Pkg.
Salz	1 Prise
Butter und Mehl für die Backform	
Für die Füllung:	
Kürbisfruchtfleisch Hokaido	400g
Äpfel Mittelgroß	2-3 Stück
Kristallzucker	2 Esslöffel
Rum	2 Esslöffel
Zimt	1 Teelöffel



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Für den Streusel zuerst alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Mit den Händen geht das ganz rasch und unkompliziert.
- 2) Den Kürbis klein würfeln und mit der Butter und dem Zucker in einem Topf anschwitzen und zu Püree verkochen.
- 3) Die Äpfel entkernen, in circa 2cm kleine Würfel schneiden und zum Kürbis geben. Mit Rum und Zimt abschmecken und auskühlen lassen.
- 4) Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C vorheizen.
- 5) Vom Mürbteig ungefähr die Hälfte in eine gebutterte Backform (22cm Durchmesser oder Tarte Form) geben und auf dem Boden Flach drücken. Dabei am Rand ca. 2cm Hochziehen und andrücken.
- 6) Die Form mit dem Teig in den Ofen geben und ca. 15 Minuten anbacken.
- 7) Im Anschluss die erkaltete Kürbis/Apfel Fülle auf der Tarte verteilen. Den restlichen Mürbteig zu Streusel zerbröseln und auf der Fülle verteilen.
- 8) Das Ganze für weitere 45 Minuten zurück in den Ofen geben und goldbraun fertig backen.
- 9) Den abgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen und mit ein paar Apfelspalten anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at