

Krümeltorte mit Walnußkernen und Äpfeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

* Für den Teig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
Salz
Fett; für die Form

* Für die Füllung:

500 g Kürbisfleisch
2 Eier
70 g Zucker
70 g Sahne, sauer
3 tb Mandeln; gehackt
1 tb Speisestärke; evtl. mehr
Salz
Muskat
Zimt

Aus den Teig-Zutaten einen Mürbteig kneten und kalt stellen. Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Würfel bei milder Hitze mit etwa 60 ml Wasser weich kochen. Masse pürieren und abkühlen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auswellen und in eine gefettete Springform geben. Eier trennen, Eiweiße schlagen. Eigelbe, Zucker, Sahne, Mandeln, Gewürze und Kürbis mischen. Stärke und Eischnee unterheben. In die Form füllen und circa 50 Minuten backen.