

Kürbis Tartelett mit Birne und Springkraut

Mürbteig

Zutaten

100 g Staubzucker
200 g Butter
300 g Weizenmehl

Staubzucker und Butter in einer Küchenmaschine cremig rühren und anschließend das Mehl dazu-geben. Nicht zu lange kneten lassen, da der Mürbeteig sonst brandig wird. Mürbeteig auf 2-3 mm ausrollen und die gebutterten Formen damit auslegen. Den Boden der Tarte mit einer Gabel anstechen.

Kürbisfülle

Zutaten

350 g Hokkaido
90 g Rohrzucker
1 Ei
1 Dotter
90 g Frischkäse
½ TL Zimt
½ TL Ingwer gemahlen
½ TL Nelken gemahlen

Den Kürbis halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Diese leicht salzen und bei 160°C für ca. 35 Minuten im Ofen garen. Den gegarten Kürbis mit einem Pürierstab pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Kürbisfülle nun in die, mit dem Mürbeteig ausgelegten Tarte-Formen geben und bei 170°C für ca. 35-40 Minuten backen.

Rotwein Apfel

Zutaten

2 Stück Äpfel
100 g Zucker
300 g Rotwein
1 TL Zimt
Nelken (ganz)

Die Äpfel schälen, entstrunken und halbieren. Den Zucker mit den Gewürzen, zu einem goldenen Karamell kochen und dann mit dem Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann die halbierten Äpfel dazu geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel nun in Scheiben schneiden(ca. 2-3 mm dick), diese aufeinander legen und zu einer Rose aufwickeln.

Springkrautsamen in einer Pfanne leicht rösten und darüber streuen, so entfaltet sich der leicht nussige Geschmack am besten.

Verfasser: Dominik Stolzer, Chefkoch Hotel Sacher Wien