

Kürbis-Wähe

Zutaten:

- 1 ausgewallter Kuchenteig ca. 32cm ø
- 2 EL Paniermehl
- 1dl Milch
- 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 EL Thymianblättchen
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- 800 g Kürbis grob gerieben
(z.B. Butterkin oder Butternut)
- 2 EL Kürbiskernen

Zubereitung:

- Teig ins Blech legen, mit Gabel einstechen und Paniermehl darauf verteilen. Kühl stellen.
- Milch und alle Zutaten bis und mit Salz in Schüssel verrühren. Kürbis begeben, mischen, auf dem Teig verteilen. Kürbiskernen darüberstreuen
- Backofen auf 200 Grad vorheizen, ca. 35 Min. auf unterster Rille backen

Tipp:

Statt Kürbis auch mit Rüebl
oder Zucchetti möglich

www.auhofwagen.ch

