



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

1 ROLLE BLÄTTERTEIG

1 KLEINER BUTTERNUT-KÜRBIS

150–200 G BRIE, CAMEMBERT

ODER GÉRAMONT

3–4 FEIGEN

1 HANDVOLL WALNÜSSE

1–2 EL HONIG

SALZ

1 EI



BUTTERNUT- KÜRBIS, FEIGEN, KÄSE UND WALNUSS AUF ZARTEM BLÄTTERTEIG



ZUBEREITUNG:

Blätterteig auf ein Backblech legen. Kürbis schälen und dünn schneiden, Käse und Feigen ebenfalls schneiden.

Alles abwechselnd auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand frei lassen.

Mit Salz würzen, Honig darüberträufeln und Walnüsse darauf verteilen.

Rand mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Min. goldbraun backen.