Kürbis-Apfelkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Annemarie Ehrsam zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Teig:

- 1 Ei
- 200 g Quark
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel Öl
- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 750 g Kürbisfleisch
- 750 g Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange

- Schale und Saft 1 unbehandelten Zitrone
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 g Quark

Außerdem:

- 3 Esslöffel gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Für den Teig Ei, Quark, Zucker, Salz und Öl verrühren. Mehl und Backpulver
   mischen, unter die Quarkmischung rühren und alles zu einem glatten Teig
   verkneten. In Folie wickeln und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen
   lassen.

2. Für den Belag Kürbis schälen, entkernen und in 4 Millimeter dicke Spalten
   schneiden. Apfelsaft, Zucker, Zimtstange, Zitronensaft und -schale
   aufkochen. Kürbis darin 3 bis 4 Minuten garen. Auf ein Sieb gießen und den
   Saft auffangen.

3. Teig auf Backblechgröße ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech
   legen und einen schmalen Rand hoch drücken.

4. Äpfel schälen, entkernen, in 4 Millimeter dicke Spalten schneiden und
   abwechselnd mit den Kürbisspalten darauf verteilen.

5. Aufgefangenen Saft eventuell mit Wasser auf 500 ml auffüllen und aufkochen.
   Puddingpulver mit wenig Wasser glatt rühren und die kochende Flüssigkeit

damit binden. Quark unter den heißen Pudding rühren und die Masse auf den
Früchten glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten
backen.

6. Mit Pistazien bestreuen und in Stücke schneiden.