

Kürbiswähe

Zutaten

- 1 ausgewallter Dinkel-Kuchenteig oder Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)
- 2 EL Paniermehl
- 1 dl Milch
- 250 g Halbfettquark
- 3 Stk. Eier
- 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 EL Thymianblättchen
- 0.25 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- 800 g Kürbis (z. B. Butternuss, Hokkaido), grob gerieben
- 2 EL Kürbiskerne



Teig mit dem Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Paniermehl darauf verteilen, kühl stellen

Milch und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel verrühren. Kürbis begeben, mischen, auf dem Teig verteilen. Kürbiskerne darüberstreuen.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.