



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492



Kürbis-Apfel-Törtchen

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabrinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

Für die Böden

- 65 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 65 g Mehl
- 65 g gemahlene Haselnüsse
- 1 gestrichener EL Backpulver

Für die Kürbis/Apfelschicht

- 1 Apfel
- 200 – 300 g Kürbis
- etwas Zimt
- etwas Vanille
- 100 ml Apfelsaft
- etwas Gelatine

Für die Sauerrahm/Schlagobersschicht

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Schlagobers
- Zimtzucker zum Bestreuen

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492



Zubereitung:

1. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Ei trennen, Schnee schlagen und das Eigelb mit Butter & Zucker schön schaumig schlagen.
3. Anschließend die trockenen Zutaten und den Eischnee abwechselnd dem Eigelb unterheben.
4. Masse in die gefetteten Dessertringe füllen und ca. 20 Minuten backen.
5. Währenddessen den Apfel und den Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit etwas Zucker, Vanille und Zimt dünsten bis sie weich sind.
6. Mit Apfelsaft ablöschen und weiterziehen lassen.
7. Die Fruchtstücke nun auf die ausgekühlten Tortenböden setzen.
8. Den restlichen Apfelsaft mit Gelatine verrühren und diesen etwas einkochen lassen.
9. Anschließend ebenfalls auf die Tortenböden verteilen und kurz kaltstellen.
10. Nun noch das Schlagobers schlagen und den Sauerrahm unterrühren.
11. Die Obers-Rahm-Creme auf die Törtchen verteilen und mit Zimtzucker bestreuen.

