

TIKVENIK

KÜRBISSTRUDEL IM FILOTEIG

Bulgarien

Zutaten

500 g	Filo - oder Yufkateig
800 g	Kürbis (Butternut oder Muskatkürbis)
150-200 g	Zucker, weiß
50 g	Puderzucker (zum Bestäuben)
20 g	Zimt, gemahlen
200 g	Walnüsse, gemahlen
50 g	Butter
100 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Den Kürbis grob raspeln.

In einer Schüssel Zucker, Zimt und grob gemahlene Walnüsse vermengen.

Die Butter schmelzen und 50 ml Öl unterrühren.

Die Teigblätter auslegen.

Ein Blatt mit der Fettmischung bestreichen, etwas Kürbis darauf verteilen und mit der Zucker-Nuss-Mischung bestreuen. Zu einer Rolle aufwickeln. Die Rolle an den Anfang des zweiten Teigblatts legen, dieses ebenfalls bestreichen, füllen und zusammen aufrollen.

Die entstandene Rolle schneckenförmig einrollen und mittig in eine gefettete runde Backform legen.

Mit den restlichen Teigblättern genauso verfahren und spiralförmig um die erste Rolle herum anordnen. Den Tikvenik mit der restlichen Fettmischung bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 55 Minuten goldbraun backen.

Vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

- bei sehr saftigem Kürbis **1-2 EL Grieß oder Semmelbrösel** unter die Füllung mischen.
- für zusätzliches Aroma etwas **Orangenschale fein abreiben**.
- ideal serviert mit **Vanilleeis, Joghurtcreme oder einer leichten Vanillesauce**.

TISCHDECKER

K O C H S C H U L E