



## **Kürbis Zwirbel**

**Zutaten für die Füllung:** ca. 200gr Hokkaido 1 rote Zwiebel 100gr Speckwürfel 100gr Emmentaler 1 Birne 200gr Schmand Kürbiskerne Salz und Pfeffer

**Zutaten für den Teig:** 500gr Mehl 1/2 Hefe 280ml Wasser 1 TL Salz

**Zubereitung:** Alle Teigzutaten in die große Nixe geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

**Deckel auf die große Nixe und 60Min ruhenlassen.**

**Die Hälfte des Teiges mit dem Teigroller auf der Teigunterlage ausrollen. Mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verteilen, salzen und pfeffern.**

**Den Kürbis mit dem Wellenschneider zerteilen und mit ausstechen&mehr das Innenleben aus den Kürbis holen. Dann den Kürbis mit dem Gemüserasler auf den Schmand hobeln.**

**Nun die Birne mit dem Ausstecher entkernen. Die Zwiebel und die Birne mit dem kleinen Küchenhobel in feine Ringe auf den Kürbis reiben.**

**Nun noch die Kürbiskernen und die Schinkenwürfel darüber streuen. Mit der groben Microplane Reibe den Käse darüber reiben.**

**Nun die zweite Hälfte des Teiges mit der Teigrolle auf der Teigunterlage ausrollen. Diese Teighälfte über die andere decken und einmal leicht mit dem Teigroller drüber gehen. Dann in Streifen schneiden und in sich drehen. Auf den großen Ofenzauberer geben. In den kalten Backofen geben und bei 250 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Min backen**

**Guten Appetit wünscht:**

**Anja Riehm-Pröpper**

**Selbstständige Direktorin**

**Pampered Chef ®**

**0163/560 35 36**