



SÜDAFRIKANISCHE PUMPKIN PASTRIES

ZUTATEN für 6 Stück

1 Pck. Bio Blätterteig Vegan, 650g Kürbis,
3 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, 2 kleine rote
Zwiebeln, 1 EL Aceto Balsamico, 1 EL Rohrohrzu-
cker, 1 TL Rosmarin (gerebelt), Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Kürbis schälen, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Kürbis-Würfel und ungeschälte Knoblauchzehen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und ca. 25 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebel-Halbringe darin ca. 10 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren glasig braten.
4. Aceto Balsamico und Rohrohrzucker hinzufügen und die Zwiebeln darin weitere 10 Minuten karamellisieren.
5. Kürbis-Würfel etwas abkühlen lassen, dann den Knoblauch aus seiner Schale herausdrücken. Schale entsorgen und den weichen Knoblauch gut zerkleinert unter den Kürbis mischen.
6. Karamellisierte Zwiebeln hinzufügen und mit Salz und Rosmarin würzen.
7. Blätterteigscheiben nebeneinander legen und 5 Minuten antauen lassen. Die abgekühlte Füllung mittig auf die Blätterteigscheiben verteilen. Jeweils alle vier Ecken zur Mitte hin falten, leicht andrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.



Zubereitung:
ca. 40 Min.



Backzeit:
ca. 20 Min.



200°C

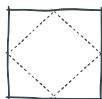


180°C



Die Pumpkin Pastries haben wir mit unserem **Bio Blätterteig Vegan** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Skizze



6 Stück

www.moin.bio

📷 moinbiobackwaren



SÜDAFRIKANISCHE PUMPKIN PASTRIES

mit Bio Blätterteig Vegan von MOIN

MOIN
REZEPTE

RUND UM DIE
WELT



VEGAN