




# Kürbis-Himbeer-Ecken

 Zeit gesamt  
1h 5min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	21 g
Zucker	40 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Butter	50 g
Hokkaidokürbis	200 g
Apfelsaft	100 ml
Quark 40 % Fett i.Tr.	100 g
Vanillinzucker	2 TL
Himbeerkonfitüre	80 g
Schlagsahne	4 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker darin auflösen, zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Ei trennen. Hefemilch mit übrigem Zucker, Mehl, Eigelb, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen Kürbis schälen, entkernen und würfeln. In einem Topf mit Apfelsaft aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10–15 Min. weich garen, bei Bedarf noch etwas Saft zufügen. Dann pürieren und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Quark, Vanillinzucker, 70 g Himbeermarmelade und abgekühltes Püree verrühren.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck ausrollen und einmal längs und zweimal quer einschneiden, sodass 6 Quadrate entstehen. Kürbiscreme mittig daraufgeben und je 1 TL Konfitüre daraufsetzen. Teig über der Füllung zu Dreiecken zusammenklappen und Ränder gut andrücken.
5. Kürbis-Himbeer-Ecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals ca. 5 Min. gehen lassen. Dann mit Sahne bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen. abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 539 kcal

---

Kohlenhydrate 86 g

---

Eiweiß 15 g

---

Ballaststoffe 3 g

---

Fette 15 g

---