

## Kürbis –Pastete

Zutaten für eine Springform von  
30 cm Durchmesser

### Teig:

2 Blätterteig rund oder  
450 g Blätterteig

### Füllung:

1 kleine Zwiebel  
350 g Sauerkraut gekocht  
200 g Kartoffeln  
400 g Kürbis  
200 g Speckwürfeli  
400 g Wild / Küchenkräuter  
50 g Trauben blau  
5 Stk. Feigen getrocknet  
1 Stk. Apfel  
Wenig Salz, Pfeffer, Kreuz-  
kümmel, Fenchelsamen

### Guss:

200 g Sauerrahm  
2 Eier  
3 EL Reibkäse  
Wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zum Bestreichen:

1/2 Eigelb  
1/2 Eiweis

### Kürbiswähe:

Kuchenblech fetten und mehlen und ausgewallter Blätterteig auf's Blech legen.

Zwiebel fein schneiden, Kräuter grob hacken. Fenchel und Kreuzkümmel mörsern. Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und schälen. Kürbis rüsten und durch die Röstiraffel raffeln sowie die Kartoffeln und der Apfel. Zwiebeln und Kürbis dünsten. Speckwürfel anbraten und Kräuter am Schluss begeben. Kürbis, Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern. Sauerkraut ohne Saft, Speckwürfeli, Kräuter, Apfel, Trauben, Fenchelsamen, Kreuzkümmel und fein geschnittene Feigen miteinander vermischen und auf dem Blätterteig verteilen.

Alle Zutaten miteinander verrühren und der Guss über dem Kuchen verteilen, mit dem zweiten ausgewallten Blätterteig zudecken. Mit der Gabel den Deckel einstechen.

Der Rand mit dem Eiweiss bestreichen, damit der Deckel gut haftet. Deckel mit dem Eigelb anstreichen.

### Verzierung:

Man kann mit dem Teig Blätter und Tierchen ausstechen und verzieren.

### Backzeit:

Ober / Unterhitze bei 180 ° auf der untersten Rille  
45 Minuten backen.

Es ist auch möglich mit diesem Rezept eine Wähe zu machen, die man nicht deckt, dann braucht man einfach weniger Blätterteig.