

---

## FILOTEIG FÜR KÜRBISKUCHEN GRIECH. ART

---



für ein Backblech von 24-28 cm Durchmesser, für 3-4 Personen

### Zutaten

---

Für die Füllung

800 g Butternuss, geraspelt  
120 g Fetakäse, fein gerieben  
1 Bund Petersilie, fein geschnitten  
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten  
2-3 Zehen Knoblauch, fein geschnitten  
2 Eier  
1/2 TL Meersalz

für den Teig

240 g Dinkelmehl  
50 g natives Olivenöl extra  
1 TL Meersalz  
180 g Naturjoghurt, Quark-  
oder Sojajoghurt

2-4 Esslöffel natives Olivenöl extra

### Und so wird es gemacht ;-

---

1 Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel mischen, den Teig beiseite stellen.

2 Sämtliche Zutaten für die Füllung vorbereiten und in einer Schüssel gut durch mischen.

3 Den Ofen vorheizen.

4 Den Teig in vier gleich grosse Teile schneiden und alle auf Blechgrösse ausrollen. Das erste Teigblatt in die Form legen, den Rand hochziehen und etwas Olivenöl darüber träufeln, mit dem Pinsel verstreichen und Blatt zwei darüber legen.

## Backen

---

bei 180 Grad während ca. 50 Minuten

## Tipp

---

Dieser Kürbiskuchen wird in Griechenland auch gern süß verwendet.

Anstelle von Fetakäse,  
150 g geriebene Mandeln  
150 g Zucker (der Honig)  
Rosinen nach Belieben  
1/2 TL Zimtpulver  
1 Prise Nelkenpulver  
verwenden.

Der Teig wird jedoch rechteckig und noch dünner ausgerollt, die Füllung flacher verteilt als im Film.

## Und weiter ...

---

5 Die Füllung darüber verteilen. Den Rand über die Füllung ziehen, etwas Olivenöl darüber verteilen und mit dem Pinsel verstreichen.

---

6 Teigblatt drei über den Kuchen legen, Olivenöl darüber träufeln und mit Pinsel verstreichen. Teigblatt vier darüber legen, den überstehenden Rand abschneiden oder unter den Kuchen legen.

---

7 Backen.

## Küchen-Philosophie

---

Kuchen ist essbares Glück

Verfasser unbekannt könnte aber von mir sein ...