Rezept für **Tikvenik**

(In Bulgarien zu Weihnachten typische Blätterteigtaschen)

Dauer:

30 Min. Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Blätterteig
- 200 g Zucker
- 125 g Walnüsse
- Zimt
- 800 g Kürbis
- 100 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Den Kürbis zunächst schälen und entkernen. Dann das Kürbisfleisch grob raspeln und mit Zimt, Zucker und Walnüssen vermischen.
2. Den Blätterteig ausrollen, mit Öl bestreichen und die Kürbismasse gleichmäßig darauf verteilen.
3. Den Teig rollen, in eine Spiralform legen und so lange bei 180 Grad (Umluft) backen, bis der Blätterteig eine goldene Farbe hat.
4. Schließlich mit Puderzucker versüßen.