



Rezept Kürbisbrötchen

Zubereitung für ca. 8 Brötchen

Zutaten:

- Hokkaidokürbis ca. 300 g (ca. 180–200 g Kürbispüree)
- 500 g Dinkelmehl
- 10 g frische Hefe
- 30 g Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Eigelb (mit 1 EL Milch verrührt) zum Bepinseln
- Küchengarn
- Backpapier

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Hokkaidokürbis waschen, entkernen, in 4 Stücke zerteilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nun 15 bis 20 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist. Den Hokkaidokürbis anschließend mit Schale glatt pürieren und abkühlen lassen.
2. Mehl und Hefe (kleine Vertiefung) mit etwas lauwarmen Wasser zu einem Vorteig (10 Min.) gehen lassen. Dann 50 g Zucker und 1 TL Salz gut vermischen. 100 g Butter bei kleiner Hitze im Topf schmelzen. 100 ml Milch zufügen und fingerwarm erwärmen. Dann 1 Ei und 200 g Kürbispüree zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers ca. 5 Minuten zu einem

geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt mit einem leicht feuchten Tuch ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Fertigen Teig nochmals durchkneten, Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Küchengarn in 8 gleichlange Stücke ca. 50 cm lange Stücke schneiden. Jeweils eine Teigkugel mittig auf ein Stück Küchengarn legen. Die Enden über die Kugel legen und überkreuzen. Die Kugel umdrehen und den Vorgang wiederholen, bis das Garn die Kugel in 8 gleich große Flächen unterteilt. Das Garn sollte nicht in den Teig einschneiden. Dann das Garn mit einem Knoten mittig zusammenbinden. Die Kürbisbrötchen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, das Kürbisbrötchen damit bestreichen.
4. Die Brötchen ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Das Garn mehrfach durchschneiden und die einzelnen Fäden vorsichtig herausziehen.

Tipp für Feinschmecker

Aufstrichvarianten: Kräuterquark, Frischkäse, Kräuterbutter oder einfach nur Butter passen hervorragend dazu!



Zeit:
< 1h 15 Min.
+ ca. 1h
Ruhezeit

Schwierigkeit:

Aufbewahrung:
kühl & trocken