



Kürbisbrötchen

ZUTATEN

400 g Kürbis (Hokkaido)
100ml Wasser
500g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe

50g Margarine
1 Ei
2 EL Zucker
1 EL Salz

ZUBEREITUNG:

Kürbis von Kernen und Fasern befreien und 400g davon - in Stücke geschnitten - in ausreichend Wasser etwa 20 Min. kochen.

Anschließend abgießen und mit ca. 100ml Wasser pürieren.

Trockenhefe mit Mehl vermischen und alle Zutaten mit dem noch warmen Kürbispüree miteinander verkneten (Mixer mit Knethaken oder Küchenmaschine).

Den Teig anschließend ca. eine Stunde gehen lassen.

Mit bemehlten Händen 12 Brötchen (oder 6-8 Baguettes) formen, nach Belieben mit Kürbiskernen bestreuen und im Backofen (nicht vorheizen) bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Sollte der Teig zu klebrig sein, einfach noch etwas Mehl einkneten.



Guten Appetit