



 70 Min + 35 Min



Kürbisbrötchen

Zutaten für 12 Brötchen:

- 300 g Hokkaidokürbis
- 200 g Weizen-Vollkornmehl
- 250 g Weizenmehl
- 1 Pck Trockenhefe
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Ei
- Küchengarnd

Dauer:

Zubereitung 70 Minuten, Backzeit 35 Minuten

Zubereitung:

- Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden und bei 200 Grad Heißluft ca. 20 – 30 Minuten weich backen. Danach mit dem Pürierstab pürieren und abkühlen lassen.
- Mehl, Hefe, Salz vermischen, Kürbispüree und Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.
- In 12 gleich große Teile teilen und zu Kugeln formen. Das Küchengarnd mittig über den Rohling legen, an der Unterseite kreuzen, im rechten Winkel wieder nach oben führen und noch einmal kreuzen und nach unten führen. Bei allen Rohlingen wiederholen.
- Noch einmal 20 Minuten gehen lassen, danach mit dem verquirlten Ei bestreichen und die Brötchen bei 175 Grad Heißluft 35 Minuten backen.

Variation:

Statt Weizen- kann auch Dinkelmehl verwendet werden. Auch mit anderen Kürbissorten können die Brötchen zubereitet werden.

