

Kürbisbrötchen



Einkaufsliste:

½ Kürbis, ca. 250g Kürbispüree (Hokkaido, mit Schale)

500-550g Mehl (Type 550)

1 Pck Hefe, 25g frische Hefe

70g Zucker

½ TL Kardamom

1TL Salz

70g Butter

120-150ml lauwarme Milch

1 Ei

1 Eigelb + 1EL Milch

1EL Hagelzucker, nach Belieben

So wird's gemacht

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Kürbis halbieren, Kerne großzügig entfernen, Kürbis vierteln und auf ein Backpapier legen, etwa 15-30 Minuten weich backen. Kürbis pürieren und etwa 350g abmessen.

Milch lauwarm erwärmen, Hefe und Zucker hinzufügen und abgedeckt Minuten ruhen lassen.

Weiche Butter, Mehl, Salz, Kardamom (kann auch weggelassen werden), 1 Ei in eine Schüssel geben und die Hefemilch hinzufügen. Masse gut verkneten, kann leicht klebrig sein. Hände mit etwas Butter einweichen und Teig noch einmal mit den Händen kneten, in die Schüssel legen, abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Teig mit etwas Mehl nochmals kneten und in kleine Teile teilen, diese gut rollen und auf einem Backpapier mit leichtem Abstand zu einer Sonne legen.

Nochmals 45 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Etwas Wasser in einer Ofenform auf den Boden des Ofens stellen, sodass Dampf entsteht. Milch und Ei mischen, Brötchen mit der Eimilch einpinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

Brötchen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Wer die Brötchen herzhafter haben möchte, nimmt nur 1 Esslöffel Zucker für den Teig, lässt Kardamom und Hagelzucker weg.