

REZEPT FÜR SÜSSE KÜRBISBRÖTCHEN



SÜSSE KÜRBISBRÖTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stück | 65 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Kürbis (z.B. Hokkaido, Butternuss)
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 750 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zitronensaft



5298

ZUBEREITUNG

277

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Kürbis schälen, Kerne entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln und ca. 20 Minuten in kochendem Wasser weich garen. Fruchtfleisch gut abtropfen lassen, erst mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dann fein pürieren. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Hefe zerbröckeln, mit übrigen Zutaten zur Kürbismasse geben und alles kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig auf wenig Mehl durchkneten, in 16 Stücke teilen und zu Brötchen formen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
4. Brötchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipps:

Statt Kürbis kannst du auch gegarte Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren oder eine Mischung davon verwenden.

Wenn keine frische Hefe zur Hand ist, verwende alternativ 2 Päckchen Trockenhefe (à 7 g).

Beim Mehl kannst du variieren und Weizen- oder Dinkelmehl verwenden. Je höher die Mehltyp, desto mehr Randschichten vom Korn wurden mitgemahlen und der Teig braucht dann eventuell etwas zusätzliche Flüssigkeit, um schön glatt zu werden - er soll aber nicht kleben.

Werden die Bleche gleichzeitig im Ofen bei Ober-/Unterhitze gebacken, tausche ihre

REZEPT FÜR SÜSSE KÜRBISBRÖTCHEN

Position nach der halben Backzeit einmal,
damit sie gleichmäßig backen.