

Kürbisbrötchen

Hierfür braucht ihr:

- 250 g Hokkaido Kürbis in Würfel
- 70g Wasser
- 2 gestr. TL Salz

- 75g Butter weiche Butter
- 40g Wasser, lauwarm
- 2 Eigelb
- 1 Würfel Hefe
- 500g Mehl



Du benötigst außerdem feuerfeste Schnur, z.B. Küchengarn.

Zubereitung:

1. In einem Topf Kürbiswürfel mit 70g Wasser und Salz kochen, bis sie weich sind. Dann pürieren und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Hefe in 40g lauwarmes Wasser auflösen. Dann Butter, Eigelb und Mehl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Dafür die Schüssel abdecken und an einen warmen Ort stellen.
3. Aus dem Teig 12 Kugeln formen und diese mit der Schnur umwickeln. So wie auf dem Foto.
4. Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
5. Die Brötchen nochmal 20 Minuten aufgehen lassen. Sie gewinnen an Größe.
6. Dann im Ofen für 20 Minuten backen.
7. Nach dem Backen die Schnur vor dem Essen entfernen.

