

Kochen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 28.10.2021

Kürbisbrötchen

Für 8 Stück

Zutaten:

Für das Kürbismus:

200 g Butternut-Kürbis
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
1 EL Rotwein, nach Belieben
1 Prise Salz
0,25 TL Muskatnuss, frisch gerieben

Für den Teig:

430 g Weizenmehl (Type 550)
0,5 TL Salz
180 ml Milch, lauwarmer
40 g brauner Zucker
1 Pck. Trockenbackhefe
0,5 TL Zimt
65 g Butter, weiche

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
etwas Milch
8 Stück Küchengarn, ca. 90 cm Länge
Backpapier



Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotte schälen und ebenfalls würfeln.
2. Das Olivenöl erhitzen. Die Schalotte und die Kürbiswürfel darin andünsten. Nach Belieben Rotwein zugeben und alles ca. 10 Minuten dünsten, bis der Kürbis weich ist. Kürbis mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und auskühlen lassen.
3. Das Mehl mit Salz in eine große Rührschüssel geben. Eine Mulde ins Mehl drücken und die lauwarmer Milch, Zucker sowie die Hefe in die Mulde hineingeben und etwas verrühren. Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
4. Zimt, Butter und 125 g Kürbispüree zum Vorteig in die Schüssel geben und die Zutaten ca. 10 Minuten mit dem Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
5. Den Teig in acht Portionen teilen und jeweils zu runden Brötchen formen. Das Küchengarn locker um die Brötchen wickeln, damit sie die Form eines Kürbisses bekommen. Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
6. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen.
7. Die Brötchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen oder lauwarm servieren.

Tipp: Aus dem ganzen Kürbis Mus zubereiten und portionsweise für weitere Brötchen einfrieren.