

**Genießen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 14.09.2023**

**Kürbisbrötchen**

**Für 8 Stück**

**Zutaten:**

**Für das Kürbispüree:**

180 g Butternusskürbis  
2 Schalotte (oder kleine Zwiebel)  
2 EL Öl  
etwas Muskatnuss, frisch gerieben  
etwas Salz  
2-3 EL kaltes Wasser

**Für den Teig:**

430 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 TL Salz  
180 ml lauwarme Milch  
40 g brauner Zucker  
1 Pck. Trockenhefe  
1/2 TL Zimt  
65 g weiche Butter

**Für die Eistreiche:**

1 Ei (Größe M)  
2-3 EL Milch  
3-4 EL Kürbiskerne zum Aufstreuen

**Außerdem:**

Mehl zum Bearbeiten  
Backblech  
Backpapier für das Blech



**Zubereitung:**

1. **Für das Kürbispüree** den Kürbis entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Kürbis darin bei mittlerer Hitze unter Wenden anbraten. Mit Muskat und etwas Salz würzen, 2-3 EL Wasser zugeben und den Kürbis zugedeckt bei milder Hitze 15-20 Minuten weich dünsten.
3. 125 g Kürbis in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab fein pürieren.
- Stefanies Tipp:** Ich habe gleich den ganzen Kürbis verarbeitet, den Schalottenanteil entsprechend erhöht. Man kann den Rest für die nächste Ladung Brötchen einfrieren.
4. **Für den Teig** Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und eine Mulde formen.
5. Milch, Zucker und Hefe in die Mulde geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
6. Zimt, Butter und 125 g Kürbispüree zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Fertigen Hefeteig eine Stunde gehen lassen.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
8. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigkarte in 8 gleichgroße Stücke teilen. Nacheinander die Teigränder abschnittsweise zur Mitte klappen, andrücken und umdrehen, sodass der Schluss unten liegt. Teiglinge kurz ruhen lassen.
9. Handfläche auf einen Teigling legen, mit schnell kreisenden Bewegungen rund formen und die Hand dabei etwas krümmen und so zu runden Brötchen schleifen.

10. Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf das vorbereitete Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

11. Inzwischen den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

12. **Für die Eistreiche** Ei und Milch in ein Schälchen geben und verquirlen. Teiglinge damit bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.

13. Im heißen Ofen auf dem Blech in der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Brötchen auf einem Gitter abkühlen lassen.