

Rezepte > Frühstück

Kürbisbrötchen

Zeit gesamt
2h 55min



Zubereitungszeit 30min



Schwierigkeit Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Hokkaidokürbis	250 g
Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	50 g
Butter	50 g
Weizenmehl, Type 550	360 g
Salz	
Zimt	0.25 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Eier	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Küchengarn, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und 120 g Kürbisfleisch in grobe Stücke schneiden.
- 2. Im Mixbehälter Kürbisfleisch mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. 50 ml kaltes Wasser zugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Min./Stufe 1/100 °C garen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 2–8 schrittweise ansteigend pürieren. Kürbismus umfüllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mixbehälter ausspülen.
- 3. Von der Milch 2 EL abnehmen und beiseitestellen. Restliche zimmerwarme Milch, zerbröckelte Hefe und Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/37 °C erwärmen. Kürbismus, weiche gewürfelte Butter, Mehl, ¼ TL Salz, Zimt und Muskat hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Teigknetstufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefeteig in eine Schüssel füllen und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 4. Danach den Teig in 8 gleich große Stücke schneiden und jedes Stück zu einem Brötchen formen. Küchengarn gründlich mehlieren, blütenartig 4-mal um die Teiglinge wickeln und mittig obenauf verknoten. Außerdem darauf achten, dass das Garn die Rohlinge nicht einschneidet.

- 5. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 6. Backofen auf 190 °C vorheizen. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb und 2 EL Milch verquirlen. Brötchen damit bestreichen und ca. 20 Min. backen. Kürbisbrötchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und Küchengarn vorsichtig entfernen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Brötchen schmecken sowohl mit süßem als auch mit herzhaftem Belag.

Nährwerte (pro Portio	
Kaloriengehalt	207 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g