



# 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, 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,  $\frac{1}{4}$  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 Küchegarn vorsichtig entfernen.

Viel Freude beim Genießen!

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

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	207 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g