

Kürbisbrötchen

Zutaten | 15 Stück

650 g	Weizenmehl (Type 550)
85 g	Zucker
1 Würfel	Frischhefe
1 Pr	Salz
100 g	Butter
1	Ei
250 ml	lauwarme Milch
250 g	lauwarme Kürbismasse (1 kleiner Hokkaidokürbis)

Zubereitungszeit: 20 Min., Gehzeit: 60 Min., Backzeit 25 Min.

Zubereitung:

- Für das Kürbismus einen kleinen Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Diese Stücke mit ganz wenig Wasser in einem Kochtopf gar kochen und zu Kürbismus pürieren. Etwas abkühlen lassen.
- Mehl, Ei, Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe darüber zerkrümeln. Das lauwarme Kürbismus dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Nach und nach etwas Milch dazugeben, sodass eine schöne fluffige Konsistenz entsteht.
- Die Schüssel abgedeckt an einen warmen Ort für ca. 20 Minuten stehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 15 gleichmäßige Stücke teilen und zu Brötchen formen. Falls der Teig zu klebrig ist noch etwas mehr Mehl unterkneten.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 20 Minuten erneut an einen warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 225°C Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Die abgekühlten Brötchen schmecken frisch am besten mit Butter und Marmelade.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Brötchen von 92,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
254 kcal	6,99 g	39,3 g	6,75 g	32,9 mg