

# Süsse Kürbisbrötchen



**Hefebrotchen mit Kürbispüree passen perfekt zu Halloween und schmecken während der gesamten Herbstsaison sowohl zum Frühstück als auch zum Zvieri.**

Die Zubereitung der Brötchen nimmt zwar etwas Zeit in Anspruch, ist aber eine gemütliche Herbstaktivität, an der auch Kids ihren Spass haben. Wer keine Küchenmaschine besitzt, bearbeitet den Teig einfach von Hand – in diesem Fall verdoppelt sich die Knetzeit. Die Brötchen schmecken frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren.

Durch das Schnüren mit Küchengarn erhält das Gebäck seine Kürbisoptik. Aber aufgepasst: Küchengarn lässt sich nicht durch x-beliebige Schnüre ersetzen, denn viele sind synthetisch und schmelzen oder verbrennen im Ofen, was nicht nur unappetitlich, sondern unter Umständen auch gesundheitsschädlich sein kann. Mit Küchengarn ist man auf der sicheren Seite.

- 130 g Kürbispüree (gekauft, oder 130 g Hokkaidokürbis gekocht und püriert)
- 100 ml Milch, lauwarm
- 40 g Margarine, geschmolzen und ausgekühlt, plus etwas mehr zum Bestreichen
- 1 Ei, verquirlt
- 2 TL Vanillepaste
- 2 Prisen Salz
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 Pack (7 g) Trockenhefe
- 470–500 g Weismehl
- Küchengarn
- Etwas neutrales Öl
- 4 Pekannüsse, der Länge nach halbiert

1. Den Backofen auf 30 Grad vorheizen und eine grosse Schüssel leicht mit Öl bepinseln.
2. Kürbispüree, Milch, Margarine, 30 ml des verquirlten Eis, Vanillepaste, Salz und Feinkristallzucker in der Schüssel der Küchenmaschine verrühren.
3. Hefe und die Hälfte des Mehls zugeben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine rühren, dabei langsam das restliche Mehl hinzufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig 5 Minuten von der Küchenmaschine kneten lassen, danach 2 weitere Minuten von Hand fertig kneten.
5. Teig in der vorbereiteten Schüssel zugedeckt im Backofen bei 30 Grad für etwa 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
6. Etwas neutrales Öl in eine kleine Schüssel geben. Küchengarn in 80 cm lange Stücke schneiden und in die Schüssel

legen, sodass sich das Garn mit dem Öl vollsaugt.

7. Teig nochmals gut durchkneten, in 8 gleich grosse Stücke teilen und diese zu runden Kugeln formen.
8. Das Küchengarn locker um die Kugeln wickeln (es sollte nicht einschneiden, da die Brötchen ziemlich aufgehen) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
9. Teiglinge zugedeckt ½ Stunde ruhen lassen. In den letzten 10 Minuten den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Mit einem Esstäbchen oder etwas Ähnlichem eine kleine Vertiefung in der Mitte für die «Stängel» bilden. Das restliche Ei mit 1 EL Wasser vermischen und die Teiglinge damit bestreichen.
11. Brötchen für etwa 17 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und leicht auskühlen lassen.
12. Garn vorsichtig entfernen, die Brötchen mit ein wenig geschmolzener Margarine bestreichen (dies verleiht ihnen einen schönen Glanz) und je eine Pekannuss-Hälfte als Stiel in die Brötchen stecken.

**Zubereitungsduer: circa 1 Stunde 20 Minuten (exkl. Ruhezeit für Teig)**

### **Carmelin Petite Arvine du Valais AOC**

Helles Zitronengelb. Aromen erinnern an Pink Grapefruit sowie an Zitrus- und Passionsfrüchte. Im Gaumen ausgewogen, mit einer angenehmen Fruchtsüsse. Mineralisch im Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen

