

Zwiebel Kürbis- Brötchen



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln
 1 EL SOMMERLAND Honig
 1 EL LANDFEIN Butter
 200 g BIO SONNE Hokkaido-Kürbis
 150 ml lauwarme LANDFEIN Milch
 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
 Trockenhefe
 6 g Salz
 1 TL COOK! Zimt
 450 g KÜCHENSTOLZ Mehl
 -
 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
 zum Bestreichen Küchengarn

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.
2. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und zusammen mit Butter und Honig in einer Pfanne karamellisieren.
3. Bis der Ofen seine Temperatur erreicht hat, den Kürbis vom Kerngehäuse und Strunk befreien, grob würfeln und zum Rösten auf einem Blech mit Backpapier geben. Dann im Ofen für eine halbe Stunde garen.
4. Anschließend den Kürbis lauwarm abkühlen lassen, mit Milch pürieren und zusammen mit Trockenhefe, Salz, Zwiebeln, Zimt und Mehl für 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
5. Den Brötchenteig für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ab-

gedeckt ruhen lassen – im Anschluss auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in acht gleich schwere Portionen teilen.

6. Alle Teigstücke zu Kugeln formen und je 4 Schnüre Küchengarn unterhalb der Teigkugeln überkreuzen – die Enden oberhalb fest zusammenbinden.

7. Die so vorbereiteten Brötchen noch einmal für eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.

8. Alle Kürbisbrötchen ringsherum mit Eigelb bestreichen und für 25–30 Minuten goldbraun backen – erst nach dem Abkühlen behutsam das Küchengarn entfernen.