

Fixer Kuerbisstrudel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Beilagen

Brot

* TEIG

600 g Weizenmehl
40 g Hefe
1 ts Zucker
300 ml Wasser, lauwarm
50 g Butter
1 ts Salz
3 tb Olivenöl

* ZUM BESTREICHEN

30 g Butter
1 ts Zucker
1 Ei
4 tb Sesam

* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen, gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nochmal kurz kneten und drei Fladenbrote formen. Leicht bemehlen und nochmal 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mit dem Finger Vertiefungen eindrücken. Die Oberfläche mit der flüssigen Butter, vermischt mit Ei und Zucker bestreichen und mit Sesam bestreuen.