

Kürbis-Plätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Kuerbis

650 g Weizen; frisch gemahlen

150 g Roggen; frisch gemahlen

500 g Kuerbismus

40 g Hefe

2 tb Honig

4 tb Butter

1/2 ts Ingwer; gemahlen

20 g ;Salz

* GEPOSTET VON

-- Herbert Ender, 07.12.95

Kürbis einer beliebigen Sorte (geht nämlich auch mit Zucchini) schälen, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser kurz zu Mus kochen. Dieses Mus wird anstelle der bei Hefeteig sonst angegebenen Flüssigkeit verwendet.

Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig 45 Minuten ruhen lassen.

Teig teilen und zwei runde Brote formen. Von jedem Stück einen Teil von etwa Brötchengröße abnehmen, rund wirken und obenauf setzen.

Evtl. den Laib aussenherum mehrmals einschneiden. (Mit Eigelb bestreichen)
Auf ein Blech setzen. 15 Minuten ruhen lassen.

Blech in den heißen Ofen schieben. Backen: 20 Minuten bei 200 Grad mit Dampf, dann noch 10 Minuten bei 150 Grad ohne Dampf.

Herbert Ender: Ich stelle immer eine feuerfeste Schale mit Wasser in den noch kalten Backofen, bis er aufgeheizt ist, kocht das Wasser und dampft. mhmm, schmeckt vorzüglich mit Butter bestrichen und Kürbis- Apfelmarmelade! Schmeckt auch gut zu pikanten Brotaufstrichen, dann aber im Rezept nur die Hälfte vom Honig nehmen!!