

Sabines Schnecken

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Kürbis
Kuchen

1400 g Kürbis; z.B. Gartenkürbis
120 g Butter
1 kg Mehl; Type 550
2 pk Trockenhefe
1/2 ts ;Salz
100 g Rohrzucker
1 sm Ei

* QUELLE

-- vital 10/1999

-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. 1 kg Kürbisfleisch abwiegen. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen. Kürbisfleisch zugeben, andünsten und zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen. Mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Restliche Butter darin auflösen. Abkühlen lassen.

Mehl, Hefe, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, verrühren. Kürbismus zugeben, alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig halbieren. Zwei Formen, z.B. Kastenformen (ca. 2 l Inhalt) ausfetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und mit einem feuchten Messer einritzen. Ei verquirlen, die Brote damit bestreichen und bei 180 Grad C (Umluft 160 / Gas : 2) ca. 50 Minuten goldgelb backen.