SÜSSE KÜRBISSE

4.1 bei 11 Bewertungen

1 h 30 min | 40 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und fein reiben. Danach gemeinsam mit den anderen Zutaten zu einem Germteig weiterverarbeiten.

2. Den Germteig zugedeckt ungefähr 40 Minuten rasten lassen.

3. Den Teig in 80 g Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln mit einem Zwirn oder mit einer Zahnseide wie am Bild ersichtlich umwickeln.

4. Die “Kürbisse” mit einem verquirltem Ei bestreichen und danach nochmal 10 Minuten rasten lassen. Anschließend bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten backen.

5. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und danach mit einer scharfen Schere die Fäden vorsichtig durchschneiden und loslösen. Am Schluss noch eine Zimtstange in die Mitte jedes Kürbisses stecken

Zutaten

10

TEIG

200 g	lauwarme Milch
250 g	Kürbis fein gerieben
10 g	frische Germ
420 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
60 g	Zucker
1	Ei
3 g	Zimt

ZUM BESTREICHEN & DEKORIEREN

1	verquirtles Ei
	Zimtstange