



► Kürbis-Brötchen

250 g	Hokkaido-Kürbis	(Fruchtfleisch) fein würfeln und in
70 ml	Sahne	und
55 ml	Wasser	langsam garen, danach pürieren und handwarm abkühlen lassen.
75 g 70 g 1 1 Würfel 1 TL	weiche Butter Akazienhonig Ei aus Freilandhaltung frische Hefe Salz	mit dem Handrührgerät verquirlen.
500 g	Weizen	fein mahlen, nach und nach zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann noch einmal kneten.
		15 gleich große Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, einschneiden.
	Kürbiskerne	zum Dekorieren nehmen.
		Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Mit Wasser besprühen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.