

Süße Kürbisbrötchen

Süße Kürbisbrötchen mit frischem Kürbispüree

Passend zur herbstlichen Jahreszeit gibt es heute ein Rezept für süße und super fluffige Kürbisbrötchen. Die Brötchen sind schön soft und nicht zu süß. Durch ihre Kürbisform sind die Kürbisbrötchen auch optisch der totale Hingucker und einfach mal was ganz anderes. Der Arbeitsaufwand ist zum Glück auch nicht größer als beim Backen von normalen Brötchen und das Wickeln der Bänder ist kinderleicht.

Für dieses Rezept habe ich frisches Kürbispüree verwendet, welches ich vorab aus Butternuss Kürbis gekocht hatte. Anstelle des frischen Pürees, könnt ihr auch gekauftes Kürbispüree verwenden. Allerdings solltet ihr dann eventuell erstmal weniger Milch zum Teig geben, da gekauftes Püree oft sehr viel flüssiger ist. Die frische Hefe lässt sich ohne Probleme durch ein Päckchen Trockenhefe ersetzen, das ist überhaupt kein Problem. Den Pumpkin Spice Sirup habe ich selbstgemacht. Dieser lässt sich aber auch in diversen Online Shops kaufen. Ansonsten könnt ihr auch einfach etwas Pumpkin Spice Gewürz benutzen.

Fluffige Kürbisbrötchen mit Kürbispüree & Pumpkin Spice

Für die süßen Kürbisbrötchen die Hefe zusammen mit 1 EL Pumpkin Spice Sirup und der lauwarmen Milch in eine kleine Schüssel geben, gut verrühren und für etwa 10 Minuten stehen lassen. Das Kürbispüree mit dem restlichen Pumpkin Spice Sirup verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Kürbispüree, die Butter, Zucker, Salz und die angerührte Hefe dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt für gute 60-90 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal kurz durchkneten und in 8-10 gleichgroße Stücke teilen. Die Teiglinge zu Kugeln schleifen und sternförmig mit einem Stück Küchengarn umwickeln. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt für weitere 20-30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten goldbraun backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

MEIN REZEPTBUCH



[mehr Infos zum Buch](#)

REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen