

# KÜRBIS-MILCHBRÖTCHEN

20 - 25 Minuten | Mittel | 12 Stück



Fast jeder liebt Milchbrötchen und Kürbis. Hier haben wir beides vereint. Das Ergebnis sind himmlisch duftende Milchbrötchen mit einer ganz tollen Farbe. Ich habe die Brötchen bewusst mit relativ wenig Zucker gebacken. So eignen sie sich wunderbar auch für einen pikanten Belag wie Wurst und Käse. Sogar als Burgerbrötchen sind sie genial. Unbedingt ausprobieren!

## Zubereitung

### Schritt 01

Die Hefe mit 100 g von den 250 g Milch in der KnetSchüssel auflösen. (Im Video habe ich die Hefe nicht aufgelöst. So ist es aber etwas einfacher). 100 g von dem Weizenmehl zugeben und kurz mit einem Holzlöffel verrühren, Bis ein glatter Teig entsteht.

## Schritt 02

Das restliche Mehl einfach darüber geben und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen. Abdecken ist hier nicht notwendig.

## Kürbispüree

### Schritt 01

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Ungefähr 150 g von dem Kürbis in Streifen schneiden, in einen kleinen Topf geben. Mit Wasser auffüllen und mit dem Zucker und Zimt zusammen aufkochen bis der Kürbis weich ist. Dauert etwa 5-10 Minuten, je nach Dicke.

### Schritt 02

Den weichen Kürbis durch ein Sieb abgießen, den Zimt entfernen und mit einem Pürierstab, Mixer oder auch Kartoffelstampfer pürieren. Abkühlen lassen.

## Hauptteig

### Schritt 01

Nach 40 Minuten den Zucker, das Salz, die Butter und 150 g von dem abgekühlten Kürbispüree und die restliche Milch in die Knetschüssel mit dem Vorteig geben. 2 Minuten auf Stufe 1 kneten, dann etwa 10 Minuten auf Stufe 2-3. Der Teig

sollte schön geschmeidig sein.

## Schritt 02

Den gekneteten Teig nochmal mit einer Folie oder Deckel Luftdicht abdecken und für 15 Minuten ruhen lassen.

## Schritt 03

Nach der Teigruhe den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und in 12 Portionen à 80 g teilen. Rundwirken (hierzu am besten nochmal das Video schauen) und auf zwei Blechen jeweils 6 Stück auf einem Backpapier verteilen.

## Schritt 04

Die Oberfläche der Brötchen mit etwas Pflanzenöl bepinseln, damit die Folie nicht klebt. Dann mit Folie gut abdecken und weitere 30-40 Minuten gehen lassen.

## Schritt 05

1 Ei mit der Milch, Zucker und Salz kurz aufmischen. Die Brötchen, bevor sie in den Ofen gehen, gut mit der Mischung einpinseln.

## Schritt 06

Die Oberfläche der Brötchen mit etwas Pflanzenöl bepinseln, damit die Folie nicht klebt. Dann mit Folie gut abdecken und weitere 30-40 Minuten gehen lassen.

**Kürbis-Milchbrötchen, so unglaublich gut, dass ihr euch verlieben werdet!**

### Tipps

Ich würde immer nur ein Blech auf einmal im Ofen backen, da Ihr sonst kein schönes Ergebnis bekommt.

### Zutaten

#### Vorteig

- 100 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g frische Hefe
- 100 g Milch
- 400 g Weizenmehl Typ 550 (wird auf den Vorteig gegeben)

#### Kürbispüree

- Hokkaido Kürbis (150 g)
- 1 EL Zucker
- 1/2 Zimtstange

#### Hauptteig

- 50 g Butter
- 20 g Zucker
- 10 g Salz

### Zum Bestreichen

- 1 Ei
- 1 Prise Salz und Zucker
- 1 El Milch

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 56

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch\\*](#):