



## Kürbisbrötchen

### Zutaten:

1250 g Mehl, davon 250 g Vollkornmehl, 500 g Kürbis, 170 g Zucker, 2 Päckchen Trockenhefe, 1 Prise Salz, 200 g Margarine, 1 Ei, ¼ l lauwarme Milch, 1 Teelöffel Öl, Milch, Kürbiskerne.

### Zubereitung:

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen und fein raspeln. Kürbismasse leicht anwärmen.

Alle Zutaten verkneten und gehen lassen, anschließend gut durchkneten und Brötchen formen mit Milch bepinseln und ggf. mit Kürbiskernen bestreuen.

Diese auf ein gefettetes bemehltes Backblech setzen und nochmals gehen lassen.

Im vorgeheizten Herd bei 225°C, 20 Min. backen.

**Tipp:** kleine Suppenbrötchen formen

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team

[www.kuerbismeister.de](http://www.kuerbismeister.de)