



# Kürbissemmel

## **Zutaten:**

500 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido oder Butternuss), 750 g Mehl,

2 Päckchen Trockenhefe, 125 g Butter, 125 Zucker, 1 P. Vanillezucker, etwas Zitronensaft, 1 Ei, Rosinen nach Geschmack

## **Zubereitung:**

Kürbis entkernen, die Schale entfernen und in Stücke schneiden. Kürbis mit 3 EL Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Ohne Deckel auf der heißen Herdplatte gut ausdampfen lassen. Noch heiß pürieren oder durch die Kartoffelpresse drücken. Kürbismus in ein feinmaschiges Sieb geben und gut abtropfen lassen. Ergibt ca. 450 g ziemlich trockenes Mus (Masse besser nachwiegen).

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen), in grobe Würfel schneiden und ca. 15-20 Minuten kochen. Anschließend das Fleisch mit dem Kartoffelstampfer klein drücken und mit dem Pürierstab pürieren. Die übrigen Zutaten zu der Kürbismasse geben und kräftig kneten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend bei 175° C ca. 1 Std. backen.

**Tipp:** Schmeckt gut mit süßem Aufstrich!

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team