

SCHNELLE KÜRBISBRÖTCHEN

HERZHAFT & SÜSS

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Ei in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser verquirlen.

In einer kleinen Schüssel für die herzhafteste Füllung Tomatenmark sowie italienische Kräuter verrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

In der zweiten kleinen Schüssel Kürbispüree mit Ahornsirup und Pumpkin Spice Mix verrühren.

Nun ein Teigstück nehmen und flach auseinanderziehen. In die Mitte einen Esslöffel Füllung geben, die Ränder zur Mitte zusammenlegen und gut verschließen. Es darf nichts auslaufen. Mit dieser Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen und die Teigkugel mit einem Stück Küchengarn so umwickeln, dass die typische Kürbisform entsteht. Das Garn verknoten und die Teigkugel auf das Backblech stellen. Wenn alle Kürbisbrötchenrohlinge vorbereitet sind, alle mit dem verquirlten Ei einstreichen und 15-18 Minuten goldbraun backen. Danach am besten direkt warm genießen. Zum Servieren Cocktailspieße in den Kürbis stecken.

TIPP

Zur herzhaften Variante passt ein Feta-Kürbis-Dip aus einem Stück Feta, das mit Kürbispüree verquirlt wird, bis es eine schön cremige Konsistenz hat. Zur süßen Variante passt Vanillesauce.

ZUTATEN

Für je 8 Stück

2 Packungen Sonntagsbrötchenteig aus dem Kühlregal (8 Stück)
1 Ei

Für die herzhafteste Füllung:

125 g Mini-Mozzarella
80 g Salami
3 EL Tomatenmark
1 TL italienische Kräuter, getrocknet
Salz
schwarzer Pfeffer

Für die süße Füllung:

4 EL Kürbispüree
4 TL Ahornsirup
1 TL Pumpkin Spice Mix

UTENSILIEN

3 kleine Schüsseln, Küchengarn, Cocktailspießchen aus Holz (als Kürbisstiel), Backpinsel