

# Kürbis-Brüoche

Zutaten (reicht für 2 Brote in der Kastenform):

- ½ Stück Frischhefe
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 80 g Zucker
- 1 TL Salz
- 8 Eier (leicht verquirlt)
- 450 g weiche Butter (gewürfelt)
- 500 g Dinkelmehl
- ca. 200 g Kürbismus
- 1-2 Eier (verquirlt zum Bestreichen)

Kürbismus:

- 200 g Hokkaido-Kürbis (ca. 1/2 Kürbis klein)

Anleitung:

1. Für das Kürbismus den Hokkaido-Kürbis schälen, waschen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Diese in ein wenig Butter anbraten, mit etwas Wasser ablöschen und weichkochen. Anschließend etwas pürieren.
2. Die Frischhefe im lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen und ca. 5 Minuten stehen lassen.
3. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.
4. Die Hefe dazu gießen und alles mit dem Knetbaken verrühren.
5. Nach und nach die Eier und das Kürbismus hinzugeben und alles gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
6. Nun die Butterstücke unter weiterem Rühren in die Schüssel geben. Den Teig weiter kräftig durchkneten bis er glänzt und elastisch wird.
7. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig für ca. 2 Stunden bei

Zimmertemperatur gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit verdoppeln.

8. Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in ca. 16 gleichgroße Stücke teilen und diese mit der Hand zu einer Kugel rollen.
9. Eine Backform leicht einfetten. Die Kugeln nebeneinander in die Kastenform (ca. 23 cm x 10 cm Größe) legen.
10. Tipp: Für die Wrapper kleinere Kugeln formen und diese ebenfalls in die Form geben.
11. Noch einmal mit dem Küchentuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
12. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
13. In die Kugeln mit dem Messer ein Kreuz hineinritzen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
14. Für etwa 20-25 Minuten goldig braun orange backen.
15. Anschließend etwas auskühlen lassen und servieren.