

KÜRBISBRÖTCHEN MIT KÖFTE-FÜLLUNG / GEFÜLLTE BRÖTCHEN



Diese süßen Brötchen sehen aus wie Kürbisse, aber sind ganz ohne Kürbis zubereitet. Ihr könnt sie wie in meinem Rezept mit einer herzhaften Köftefüllung füllen oder auch süß wie zum Beispiel mit Marzipan. Achtet nur darauf, dass die Füllung nicht zu flüssig ist.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Rübensirup und Wasser. Füge das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten



Statt dem Rübensirup kannst du auch Zucker, braunen Zucker oder Kokosblütenzucker verwenden. Der Sirup sorgt für



Du kannst auch Weizenmehl verwenden. Je nach Mehlsorte kann es sein, dass du bis zu 20 g mehr oder weniger Meh



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etw

KÖFTEFÜLLUNG

Entkerne die Spitzpaprika, schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und reibe sie gemeinsam mit der Kartoffel mit einer Reibe fein



Du kannst auch eine süße Füllung aus z. B. Marzipan zubereiten.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege Lochbleche mit Dauerbackfolie.

BRÖTCHEN FÜLLEN UND FORMEN

Teile den Teig in gleichgroße Portionen ein und forme sie zu Kugeln. Rolle eine Teigkugel mit etwas Mehl aus, sodass sie etwas gr





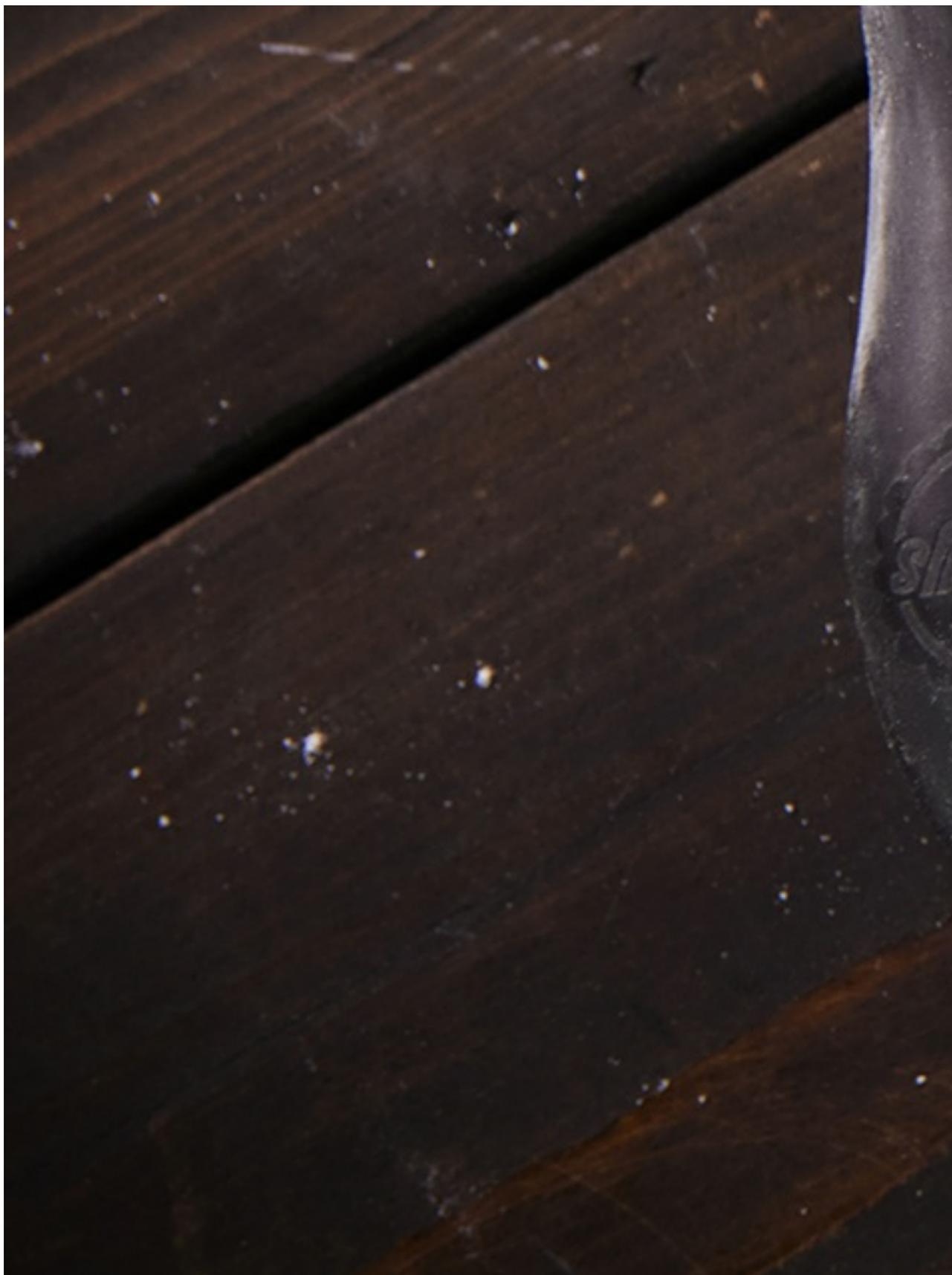
KÜRBISBRÖTCHEN MIT KÖFTE-FÜLLUNG / GEFÜLLTE BRÖTCHEN



KÜRBISBRÖTCHEN MIT KÖFTE-FÜLLUNG / GEFÜLLTE BRÖTCHEN

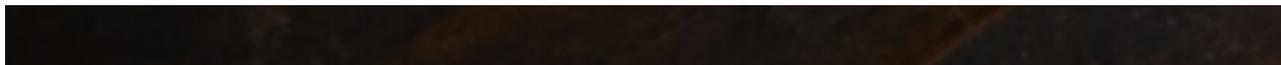


KÜRBISBRÖTCHEN MIT KÖFTE-FÜLLUNG / GEFÜLLTE BRÖTCHEN





KÜRBISBRÖTCHEN MIT KÖFTE-FÜLLUNG / GEFÜLLTE BRÖTCHEN



BRÖTCHEN BACKEN

Bestreiche die Brötchen mit etwas Olivenöl und backe die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen für 30-35 Minuten. Nimm c