

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 lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat. Bereite in der Zwischenzeit die Füllung zu.



Statt dem Rübensirup kannst du auch Zucker, braunen Zucker oder Kokosblütenzucker verwenden. Der Sirup sorgt für eine etwas dunklere Farbe des Hefeteigs.



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



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

KÖFTEFÜLLUNG

Entkerne die Spitzpaprika, schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und reibe sie gemeinsam mit der Kartoffel mit einer Reibe fein oder hacke sie mit einem Messer klein. Hacke die Petersilie fein und gib sie zum Gemüse. Füge das Hackfleisch, Paprikamark und die Gewürze hinzu und knete die Füllung gut durch, bis sich alles schon verbunden hat. Portioniere die Füllung mit einem großen Portionierer und forme sie zu Bällchen.



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

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe
- 1 EL** Zuckerrübensirup
- 250 g** Wasser
- 500 g** Dinkelmehl
- 1 TL** Salz
- 40 g** Olivenöl

KÖFTEFÜLLUNG:

- 1** Spitzpaprika (rot)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 100 g** Kartoffeln (geschält)
- ½** Bund Petersilie
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1 EL** Paprikamark
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- ½ TL** Kreuzkümmel

OFEN VORHEIZEN



KÜRBISBRÖTCHEN MIT KÖFTE-FÜLLUNG / GEFÜLLTE BRÖTCHEN

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 größer ist als eine Füllung. Gib die Füllung auf den Teig und verschließe den Teig mit den Fingern und rolle ihn in den Händen zu einer glatten Kugel. Lege ein Stück Küchegarn um die Teigkugel und binde es wie ein Geschenk mehrfach locker darum. Forme so alle Brötchen und setze sie mit etwas Abstand auf die Bleche.

BRÖTCHEN BACKEN

Bestreiche die Brötchen mit etwas Olivenöl und backe die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen für 30-35 Minuten. Nimm die Brötchen aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Entferne dann vorsichtig den Faden und dekoriere sie nach Belieben noch mit etwas Rosmarin als „Kürbisstiel“. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!