

Kürbisbuchteln



ZUTATEN

250 g Kürbisfleisch
200 ml Milch
75 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3-4 Tropfen Zitronenaroma
1 Ei
1 Prise Salz
Eine Handvoll Hagelzucker

Butter zum Einfetten der Auflaufform (etwa 20x30cm groß) und zum Einpinseln der Buchteln

ZUBEREITUNG:

Kürbisfleisch grob raspeln oder mit der Küchenmaschine zerkleinern.

Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.

Mehl mit Trockenhefe vermischen, Zucker, Vanillezucker, Zitronenaroma, Ei und Salz dazugeben. Die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und vermischen. Zum Schluss den geraspelten Kürbis dazugeben und mit einem Mixer (Knethaken) oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Je nachdem wieviel Flüssigkeit der Kürbis enthält, müsst Ihr eventuell etwas Mehl dazugeben.

Den Teig dann an einem warmen Ort, mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt, etwa 45 Minuten gehen lassen.

Auflaufform einfetten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kurz durchkneten. Eine Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Aus jedem Stück eine Kugel formen und in die Auflaufform legen. Nochmals für etwa 20-25 Minuten gehen lassen...

Haben sich die Teigkugeln deutlich vergrößert, etwas Butter zerlassen und die Kugeln damit einpinseln, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (oder 180°C Umluft) etwa 25 Minuten backen.