



## Küchenmaterial

Pürrierstab, Kochtopf, Messer, Schneidebrett, Backblech, Backpapier



## Zutaten für 8 Stück

### Kürbispüree

200 g Kürbis, geschält und in  
Würfel geschnitten  
1/2 dl Wasser  
1 Prise Salz

### Hefeteig

450g Weissmehl  
1 TL Salz  
1 ½ TL Trockenhefe  
1 EL Ahornsirup  
1 ½ dl Wasser

## Zubereitung

### Kürbispüree

Kürbis mit Wasser und Salz aufkochen, zuge-  
deckt ca. 5 Minuten weichkochen, pürieren,  
auskühlen lassen, beiseitestellen.

### Hefeteig

Mehl mit Salz und Hefe in einer Schüssel mi-  
schen. Beiseite gestelltes Kürbispüree,  
Ahornsirup und Wasser beigeben, mischen, zu  
einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig  
auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Mi-  
nuten kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur  
ca. 1 ½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.  
Teigkugel formen: Den Teig auf wenig Mehl zu  
einer Kugel formen. Dann die Teigkugel in 8  
gleich grosse Stücke teilen. Die Teigstücke  
auf wenig Mehl zu runden Brötchen formen.  
Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes  
Blech legen. Mit Klarsichtfolie bedeckt wei-  
tere 30 Minuten aufgehen lassen. Anschlies-  
send die Brötchen ca. 15 Minuten in der Mitte  
des auf 170°C vorgeheizten Ofens backen. Da-  
nach die Brötchen herausnehmen, auf einem  
Gitter auskühlen lassen und anschliessend ge-  
niessen.



## Verknüpfung:

[GORILLA WAH-Unterrichtseinheiten](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).