

KÜRBIS-KNOTEN MIT SÜßER FÜLLUNG



Zutaten für 10 Portionen:

600 g Hokkaido
300 g Mehl
20 g Hefe
170 ml Milch
30 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
1/2 TL Kardamom
1 TL Lebkuchengewürz
1 Ei

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarme Milch bröseln und mit Zucker auflösen. Butter, Salz und Kardamom verrühren und alles in die lauwarme Milchlösung geben.

Das Mehl dazu sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichem Teig kneten. Abgedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen den Hokkaidokürbis, grob zerkleinern und bei ca. 180 °C Umluft im heißen Backofen 30 Minuten backen lassen. Sobald der Kürbis weich einer hohen Schüssel ist zusammen mit dem Lebkuchengewürz fein pürieren.

Anschließend den Teig ungefähr 1/2 cm dick, rechteckig ausrollen und mit der Kürbismasse bestreichen. Dann über die kurze Seite falten, so dass er halbiert ist und in breite Streifen (ca. 2 - 3 cm) schneiden.

Diese dann in einen lockeren einfachen Knoten bringen und die Enden auf der Unterseite festdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmal für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Das Ei trennen und die Knoten mit dem Eigelb bestreichen.

Dann im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.