



## KÜRBISKÜCHLEIN

Zubereitungszeit: 20 min  
Backzeit: 12 min  
Gehzeit: 2-12 Stunden  
Ergibt 8 Küchlein

### Zutaten:

500 g Weizenmehl, Type 812 und etwas mehr für die Zubereitung,  
200 g kaltes Kürbispüree, 20 g frische Hefe, zerkrümelt,  
110 ml lauwarme Milch, 100 g Zucker, 8 g Salz,  
1 Ei und 1 Ei, verquirlt zum Bestreichen,  
1 TL Lebkuchengewürz



### So gelingt es:

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Kürbispüree, Hefe, Milch, Zucker, Salz, Ei und Lebkuchengewürz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles 5 Minuten auf Stufe 2 vermengen. Dann auf Stufe 4 etwa 5 Minuten weiterkneten, bis eine Teigkugel entsteht.

Die Teigkugel in eine saubere Schüssel legen und mit Frischhaltefolie bedecken. Bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, um Blasen zu entfernen. Den Teig in acht Portionen teilen. Jedes Teigstück mehrfach rundum auseinanderziehen und zur Mitte hin einschlagen, dann zur Kugel formen.

Acht 80 cm lange Schnüre abschneiden. Eine Kugel in die Mitte eines Schnurstücks setzen, die Schnur über der Kugel kreuzen, dann unter die Kugel führen und kreuzen, sodass acht Gebäckspalten entstehen.

Achtung: Die Küchlein gehen noch weiter auf, daher nicht zu straff binden!

Die Küchlein mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit einem Küchentuch bedecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Küchlein noch einmal mit Ei bestreichen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 12 Minuten backen. Die Küchlein herausnehmen und auf einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen.

**Guten Appetit!**