1/3 Kürbispüree

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

1	mittelgroßer Kürbis (Hokkaido)

Zubereitung

1. Hokkaidokürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. In etwas Wasser dünsten (10-15 Minuten).
3. Abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. Davon 300g abnehmen.

Das verbleibende Püree kann zB zu einer Suppe weiterverarbeitet werden
oder einfach als Püree zu Topfenlaibchen verspeist werden.

Kürbis-Zimt-Schnecken mit Frischkäse-Frosting

2/3 Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

530 G	Weizenmehl W 700
1	Ei (Größe M)
50 G	Zucker
80 G	Butter zimmerwarm
300 G	Kürbispüree
20 G	Germ frisch
0,5 TL	Zimt gemahlen
50-100 ML	Milch

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen und die Germ hineinbröckeln.

   So lange verrühren, bis sich die Germ vollständig aufgelöst hat.

2. Mehl, Zucker, Butter, Ei, Zimt und das Kürbispüree in eine große Schüssel geben.

3. Die Germmilch dazugeben und alles in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

   Der Teig darf noch leicht klebrig sein, sollte sich jedoch
   gut verarbeiten lassen.
   So werden die Schnecken anschließend schön fluffig.

4. Den Teig in einer Schüssel 1-2 Stunden abgedeckt gehen lassen.

   Das Volumen des Teiges sollte sich verdoppelt haben.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/3 Fertigstellung - Füllung - Frischkäse Frosting

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

100 G	Butter zimmerwarm
100 G	brauner Zucker
CA. 2 TL	Zimt gemahlen
150 G	Frischkäse
75	Puderzucker

Zubereitung

1. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und auf ein Rechteck von 40×60 cm ausrollen.
2. Die Teigplatte nun gleichmäßig mit der weichen Butter mit einem Pinsel bestreichen.
3. Den braunen Zucker mit dem Zimt vermischen und über der Butter verteilen.
4. Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen.
5. Den entstandenen Teigstrang anschließend in 12 gleichgroße Stücke schneiden.
6. Mit ausreichend Platz in eine große Auflaufform setzen und nochmals für 45 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Kürbis-Zimt-Schnecken nun in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen.
9. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
10. Für die Glasur den Frischkäse zusammen mit dem Puderzucker und großzügig auf den Schnecken verteilen.

SEMINAR BÄUERINNEN