



Kürbisbrötchen



ab 10. Monat

Kürbisbrötchen sind leckere luftige Brötchen mit einer Extraportion Vitaminen. Sie schmecken besonders gut warm aus dem Ofen, Bestrichen mit etwas Butter oder Obstmus werden sie zu einer feinen Leckerei für die ganze Familie.

- 250 g Kürbisfleisch
- 320 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- Zimt nach Belieben
- Etwas Milch zum Bepinseln

Zuerst schält ihr den Kürbis, befreit ihn von Kernen, stückelt ihn und kocht ihn anschließend in etwas Wasser weich.

Dann püriert ihr den Kürbis und lasst ihn abkühlen – nach Belieben könnt ihr etwas Zimt beifügen.

In der Zwischenzeit schlagt ihr das Ei mit der Butter oder Margarine schaumig.

Mischt das Mehl mit Salz und Backpulver und verknetet es mit der schaumigen Masse und dem Kürbispüree zu einem feinen Teig.

Anschließend rollt ihr den Teig etwa 2 cm hoch aus und stecht mit einer runden Ausstechform oder einem kleinen Glas kleine Kreise aus.

Diese legt ihr nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech, pinselt sie mit der Milch ein und backt sie für ca. 15 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen.



Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a promotional banner for a book titled 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE'. On the left, there are three circular images showing different baked goods: a stack of pancakes, a muffin, and a small bread roll. On the right, there is a book cover with the same title and a photo of a hand holding a small bread roll. The text on the banner says 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' and includes a 'ZUM SHOP' button.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>