Kürbisbrötchen

ab 10. Monat

Zutaten

- 250 g Kürbis
- 320 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- Zimt nach Belieben
- etwas Milch zum Einpinseln

Zubereitung:

1. Schäle den Kürbis. Entferne die Kerne, schneide ihn in kleine Stücke.
2. Gib das Kürbisfleisch mit Wasser in einen Topf und koche es weich.
3. Püriere den Kürbis und lass ihn abkühlen. Würze das Kürbismus nach Belieben mit etwas Zimt
4. Schlage das Ei mit Butter oder Margarine schaumig.
5. Mische das Mehl mit Salz und Backpulver und verknete es mit der schaumigen Masse und dem Kürbispürree zu einem feinen Teig.
6. Rolle den Teig etwa 2 cm hoch aus und stich mit einer runden Ausstechform oder einem kleinen Glas kleine Kreise aus.
7. Lege die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Pinsel sie mit Milch ein und backe sie für ca. 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/