

KÜRBIS-ZIMTSCHNECKEN



200 g Kürbis

- würfeln und in einem Topf mit etwas Wasser ca. 15 min kochen, bis er weich ist. Anschließend ohne Wasser pürieren.

1/2 Würfel Hefe
125 ml lauwarmes Wasser
450 g Mehl
60 g Zucker
1/2 TL Salz
75 ml Milch/Alternative

- Hefe in 125ml lauwarmen Wasser auflösen.
- Mehl, Zucker und Salz vermengen.
- Milch oder Alternative mit Hefe-Gemisch, Kürbispüree vermischen.
- Alle Zutaten zu einem Teig kneten und eine Stunde bedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 TL Zimt
5 TL Zucker
2 EL Milch/Alternative

- Teig zu einem 5 mm dicken Rechteck ausrollen und mit der Füllung aus Zimt, Zucker und Milch bestreichen. Teig an der langen Seite einrollen und in 2 cm breite Stücke schneiden.

-
- Für 30 min in dem auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen backen.