



Kürbiswaffeln

PORITIONEN: 4 PORTIONEN

ARBEITSZEIT: 30 MIN

BACKZEIT: 20 MIN

Zutaten

200 g Hokkaido Kürbis

1 TL Olivenöl

2 Eier

2 EL Zucker

1 Prise Salz

150 ml Milch

200 g Dinkelmehl

1/2 TL Zimt

1/2 TL Backpulver

etwas Butter für das Waffeleisen

etwas Staubzucker



Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hokkaido waschen und samt Schale in max. 1 cm dicke Spalten schneiden, dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Kürbis mit Olivenöl bepinseln und 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit Zucker schaumig schlagen. Salz, Milch, Mehl, Zimt sowie Backpulver untermischen und zu einem Teig verrühren.

Nach Ende der Backzeit (Backofen ausschalten, aber die Türe geschlossen halten, um die Wärme im Ofen zu behalten) Kürbisspalten in ein hohes Gefäß füllen und zu einem Mus pürieren. Kürbispüree unter den Teig mischen, sodass ein dickflüssiger Waffleteig entsteht. Je nach Konsistenz noch esslöffelweise Wasser untermischen.

Waffeleisen aufheizen, mit wenig Butter bepinseln und nacheinander 8 dicke Waffeln ausbacken. Je nach Waffeleisen dauert das 3-6 Minuten je Waffel. Zwischendurch das Waffeleisen mit übriger Butter nachfetten.

Fertige Waffeln mit Kürbis auf einem Teller stapeln und im Backofen mit der Restwärme bis zum Verzehr warmhalten. Waffeln mit Puderzucker bestäuben und warm genießen.



Kürbis Zimtschnecken

PORTIONEN: 12 STÜCK VORBEREITUNG: 20 MIN BACKZEIT: 30 MIN GEHZEIT: 3 H

Zutaten

530 g Weizenmehl Type 550

1 Ei

50 g Zucker

80 g Butter zimmerwarm

300 g Kürbis Püree

125 ml Milch

20 g Hefe

1/2 TL Zimt

Füllung:

100 g Butter zimmerwarm

100 g brauner Zucker

50 g Zucker

2 TL Zimt

Frosting:

200 g Frischkäse

100 g Staubzucker

Zubereitung

Für das Kürbispüree einen Hokkaidokürbis waschen und in Stücke schneiden. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben (Ober- / Unterhitze). Je nach Größe der Stücke 20 - 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den weichen Kürbis anschließend aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab zerkleinern. Davon 300 g abnehmen. Das verbleibende Püree kann hervorragend eingefroren oder zu einer Suppe weiterverarbeitet werden.

Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen und die Hefe hineinbröckeln. So lange verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Nun Mehl, Zucker, Butter, Ei, Zimt und das Kürbispüree in eine große Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und alles in 7 - 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig darf noch leicht klebrig sein. So werden die Schnecken anschließend schön fluffig.

Die Schüssel Mittag dem Teig nun abdecken und für 1 - 2 Stunden gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich verdoppelt haben.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und auf ein Rechteck von 60 x 40 cm ausrollen. Die Teigplatte nun gleichmäßig mit der weichen Butter bestreichen. Den braunen und weißen Zucker zusammen mit dem Zimt vermischen und über der Butter verteilen.

Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen. Den entstandenen Teigstrang anschließend in 12 gleichgroße Stücke schneiden und diese mit ausreichend Platz in eine große Auflaufform oder einen Backrahmen (36 x 24 cm) setzen und nochmals für 30 - 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kürbisschnecken nun in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene 30 - 35 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur den Frischkäse zusammen mit dem Puderzucker glattpföhren und großzügig auf den Schnecken verteilen.



Kürbismuffins

PORITION: 12 STÜCK

ARBEITSZEIT: 40 MIN

BACKZEIT: 25 MIN

Zutaten

200 g Hokkaido Kürbis

175 g weiche Butter

160 g brauner Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

3 TL Backpulver

300 g Mehl

4 EL Milch

100 g backfeste Schoko Tröpfchen



Zubereitung

Kürbis waschen, putzen und entkernen, dann würfeln. Kürbisstücke in einen Topf mit kochendem Wasser geben und in einigen Minuten gar köcheln lassen. Das restliche Wasser abgießen und den Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren.

Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Dann Salz, Backpulver, Mehl sowie Pumpkin Spice Latte Gewürz mischen und unter den Teig rühren. Zuletzt Milch, Kürbispüree und die Schokotröpfchen unterrühren. Den Teig auf 12 gefettete bzw. mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinformen verteilen. Im 180° C heiße Backofen ca. 20–25 Minuten backen (Stäbchenprobe!).