

Kürbisbuchteln

200g Kürbispüree

400g Mehl

20g frische Hefe

125ml lauwarme Milch

60g Zucker

50g weiche Butter

2 Eier (M)

1 Prise Salz

- Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen
- Hefe, lauwarme Milch und 2EL Zucker in die Mulde geben, mit ein bisschen Mehl verrühren und 15min ruhen lassen
- alle Zutaten nacheinander hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten - 45min ruhen
- 10 bis 12 Buchteln formen und in eine gefettete Auflaufform nebeneinander legen - 15 min ruhen
- 180°C Umluft 30-40min backen

Guten Appetit!