

Kürbis-Eichhörnchen mit Krokant-Butter

Ein Hefegebäck mit Kürbis und süßer Butter

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Kürbispüree:

300 - 350 g Hokkaido-Kürbis
etwa 4 EL Wasser

Krokant-Butter:

100 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Hefeteig:

350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
2 Msp. Salz
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder
Margarine
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 12 Kürbiskerne

1 Kürbispüree:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden und 250 g abwiegen. Kürbis in grobe Stücke schneiden und mit dem Wasser zum Kochen bringen, in etwa 10 Min. weich kochen, dabei ab und zu umrühren (ggf. Wasser ergänzen, wenn es verkocht). Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

2 Krokant-Butter:

Butter mit dem Krokant verrühren.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und Kürbispüree hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech mit Backpapier belegen.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück halbieren und aus einer Hälfte eine Schnecke formen, die andere Hälfte nochmals halbieren und daraus Schwanz und Kopf (Abb. 1) formen.



- 5 Die Teile als Eichhörnchen auf das Backblech legen. Teile leicht zusammendrücken. Den Schwanz und die Ohren mit der Schere beliebig einschneiden. Kürbiskerne als Augen eindrücken (Abb. 2). Nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 6 Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Kürbis-Gebäck mit der Krokant-Butter servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.
- Sie können auch die "weißen Kürbiskerne" aus dem frischen Kürbis zum Verzieren nehmen.