

Kürbis-Nuss-Happen

Rustikale Dinkelbrötchen mit Kürbis, Ziegen-Gouda und ganzen Haselnüssen

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

200 g Kartoffeln
Salz
200 g Hokkaido-Kürbis
150 g Ziegen-Gouda
1 kleine Zwiebel
375 g Dinkelmehl Type 630
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlene Muskatnuss
250 g Dr. Oetker Crème Légère
Gartenkräuter
6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
200 g ganze Haselnüsse

Zum Bestreichen:

Wasser

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in etwa 10 Min. gar kochen. Wasser abgießen, die Kartoffeln stampfen oder mit einer Gabel zerdrücken und erkalten lassen. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und grob reiben. Ziegen-Gouda fein reiben, 100 g davon zum Bestreuen beiseitestellen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

② Hefeteig:

Dinkelmehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. 1 gestr. TL Salz, Pfeffer, Muskat, Crème légère und Öl hinzufügen und alles erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Kürbis, Käse, Zwiebel, Kartoffeln und Nüsse kurz unterkneten. Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in etwa 16 gleich große Portionen teilen. Diese auf das Backblech setzen, mit etwas Wasser bestreichen und mit dem Käse bestreuen. Die Happen etwa 15 Min. ruhen lassen und dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Min.

Die Happen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und noch warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr gut passt ein Blattsalat und Crème légère Gartenkräuter zu den Happen.
- Sie können auch ganze Mandeln statt der Nüsse verwenden.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.