

# SÜßE KÜRBISCHALENBRÖTCHEN



150 g Kürbisschalen (z.B. Muskat-, Butternusskürbis)  
75 ml Wasser

- Kürbisschalen mit 75 ml Wasser ca. 15 Min. weich kochen und anschließend pürieren.

---

15 g frische Hefe  
125 ml Hafermilch

- Hafermilch leicht erwärmen, bis sie lauwarm ist.
- Hefe in Hafermilch bröckeln und verrühren.

---

2 EL Honig  
300 g Dinkelmehl  
1 TL Salz

- Hefemilch mit dem Kürbisschalenpüree und den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

---

Etwas Leinsamen & Sesam

- Teig nochmals durchkneten und zu etwa 12 Brötchen formen.
- Diese Brötchen nach Belieben mit Leinsamen & Sesam bestreuen.

- 
- Brötchen mit einem Tuch abdecken und für ca. 30 Min. gehen lassen.

- 
- Brötchen bei 180 °C Umluft für ca. 25 Min. backen.

