

REZEPT

Kürbis-Brioche mit nutella®

Leicht

2 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

Für den Teig:

etwa 250 g Hokkaido Kürbis

2l g Hefe, frisch

60 g Zucker, braun

650 g Mehl, Type 550

1 Msp. Muskat

¼ TL Zimt, gemahlen

½ TL Vanille, gemahlen

1 TL Salz

100 ml Wasser, lauwarm

1 Ei

150 g Crème fraîche

50 g Butter

Zum Backen:

1 Eigelb

2 EL Milch

Zum Servieren:

100 g nutella®

Back-Utensilien:

Brettchen

Messer

Topf

Stabmixer
 Schüssel
 Löffel
 Küchenhandtuch
 Handrührgerät mit Knethaken
 Backblech
 Backpapier
 Backpinsel



**Um dieses köstliche
 Rezept zuzubereiten,
 reichen 15 g nutella® pro
 Person aus!**

ZUBEREITUNG

- 1** | Kürbis entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Tipp: Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden. Kürbis in Salzwasser etwa 10–15 Minuten weichkochen, dann abgießen und abtropfen lassen. Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren und vollständig abkühlen lassen.
- 2** | Für den Teig Hefe, 1 EL Zucker und 1 EL Wasser zu einer Paste verrühren. Mehl mit restlichem Zucker und Gewürzen (Muskat, Zimt, Vanille, Salz) in einer Schüssel mischen, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefepaste hineingeben. Etwa 10 Minuten gehen lassen. Restliches Wasser, Ei, Crème fraîche, Butter und 150 g Kürbispüree zufügen und alles für 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
- 3** | Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und mit bemehlten Händen zu etwa 12 gleichgroßen Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigkugeln mit ungefähr 2 cm Abstand zueinander platzieren. Ein weiteres Mal den Teig für circa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4** | Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eigelb mit Milch verrühren und die Brioche damit bestreichen. Danach die Brioche für etwa 25 Minuten goldbraun backen.
- 5** | Brioche aus dem Backofen nehmen. Am besten noch lauwarm mit nutella® bestreichen und servieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept