



# Kürbisbrötchen mit Nougatfüllung



## Rezeptinfo

### Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1,5 Std. Gehzeit + 20 Backzeit

pro Portion: 2515 kJ, 601 kcal, 83,1 g Kohlenhydrate, 12,1 g Eiweiß, 27 g Fett, 82,7 mg Cholesterin, 5,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Der Kürbis ist super vielfältig und passt zu fast allem. Aber hast du schon einmal Kürbis als Brötchen gesehen? Wenn nicht, dann musst du unbedingt unsere leckeren und fluffigen Kürbisbrötchen ausprobieren! Aber das Beste ist: wir haben unsere Kürbisbrötchen auch noch mit einer schokoladigen Nougatcreme gefüllt. Das darf bei keinem Frühstück mehr fehlen und ist dazu noch super easy gemacht. Hier siehst du wie es geht:

### Step 1:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kürbis entkernen, in Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten lang weich garen. Dann den Kürbis fein pürieren.

### Step 2:

Während der Kürbis im Ofen ist, kannst du schon mal den Aufstrich machen. Dazu zuerst die Zartbitterschokolade und das Nougat grob hacken. Nun die Sahne, 80 g Butter, den Puderzucker und eine Prise Salz in einen Topf geben. Die Schokolade hinzufügen und langsam erhitzen, bis alles geschmolzen ist, aber nicht kochen lassen. Die Schokocreme vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

### Step 3:

Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen. Das Mehl in eine Schale geben und Zucker sowie die Hefe und die Milch dazugeben, kurz verrühren. Nun die restliche weiche Butter, das Kürbispüree, 1 gestr. TL Salz, das Ei und Zimt dazu geben und alles gut verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

### Step 4:

Danach den Teig zu einer Rolle formen und in ca. 12 gleichgroße Stücke schneiden. Diese zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nochmals abdecken und weitere 20 Minuten ruhen lassen. Danach den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen mit einem scharfen Messer ein Kreuz in die Brötchen ritzen.

### Step 5:

Nun ein Ei trennen und das Eigelb mit der Milch verquirlen und auf die Brötchen streichen. Mit dem Hagelzucker bestreuen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten lang goldbraun backen. Die Brötchen zusammen mit dem Aufstrich servieren.

## Zutaten

### Menge

200 g	Nougat
2/3 Würfel	frische Hefe
500 g bis 550 g	Mehl
	Salz
125 ml plus 2 EL	lauwarme Milch
200 g	Sahne
1 EL	Puderzucker
2	Eier
250 g	Zartbitterschokolade
2 EL	Hagelzucker
1/3	kleiner Hokkaido-Kürbis
75 g	weiche Butter
50 g	Zucker