

## Kürbisschnecken

---



Zutaten für die süßen Schnecken:

### *Schnecken:*

500 g Hokkaidokürbisfleisch

500 g Weizenmehl

1 Pkg. Trockengerm

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

250 ml Milch

75 g Butter

### *Füllung:*

70 g Butter

75 g brauner Zucker

optional 1 EL Zimt

### *Glasur:*

3 EL Sauerrahm

3 EL Zucker

1-3 EL Milch

Der Kürbis wird gesäubert, vom Kerngehäuse befreit und in grobe Stücke geschnitten. Auf einem Backblech verteilen und bei 180°C etwa 30 Minuten weich backen. Auskühlen lassen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Der Butter wird bei kleiner Hitze geschmolzen.

Der Kürbis wird mit dem Mehl, dem Germ, Zucker, der Prise Salz, dem Ei, sowie der Milch und der etwas ausgekühlten Butter zu einem glatten Teig verknetet.

Sollte der Teig zu weich sein, Mehl hinzufügen.

Der Teig wird mit einem feuchten Tuch abgedeckt und zum Ruhen etwa 1 Stunde zur Seite gestellt.

Nach der Ruhezeit sollte sich das Teigvolumen deutlich vergrößert haben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 60 x 25 cm ausrollen.

Für die Füllung wird der Butter geschmolzen. Diesen auf dem ausgerollten Teig aufstreichen und diese Fläche mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Von der langen Seite her rollt man den Teig auf und schneidet dann etwa 3-4 cm breite Schnecken ab. Diese mit leichten Abstand in eine runde mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen. Nochmals 15 Minuten ruhen lassen und dann bei 180°C etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit wird die Glasur vorbereitet. Dazu den Sauerrahm mit dem Zucker anrühren. Soviel Milch hinzufügen, dass ein dickflüssiger glatter Brei entsteht.

Die fertigen Schnecken damit bestreichen und noch warm genießen.

