

Kürbis-Hefeknoten mit Schokoladenfüllung



ZUTATEN

für die Hefeknoten:

600 g Mehl
1 TL Salz
80 g brauner Zucker
80 g weiche Butter
½ Würfel Hefe (21 g)
300 g Kürbispüree*
100 ml Buttermilch
1 Ei (M)
1 TL Vanillezucker

für die Füllung:

150 g dunkle Schokolade (60%)
110 g Sahne

zum Bestreichen:

1 Eigelb
etwas Milch

ZUBEREITUNG

*KÜRBISPÜREE

1. Einen Hokkaido- oder Butternut-Kürbis waschen, vierteln und entkernen. Bei 180°C (Ober- / Unterhitze) im Backofen ca. 40 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Das merkt ihr, wenn ihr mit einer Gabel ganz leicht hindurchstechen könnt. Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale trennen.
2. Das Fruchtfleisch mit einem Mixstab fein pürieren.
3. 300 g abwiegen und beiseite stellen. Das übrig gebliebene Püree könnt ihr zum Verfeinern eures Kartoffelstampfes verwenden oder einfach einfrieren.

HEFEKNOTEN

1. Hefewürfel fein zerreiben und mit allen übrigen Zutaten zuerst mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer (Knethaken) zu einem homogenen Teig verkneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal kräftig mit den Händen durchkneten. Teig an einem warmen Ort **2 Stunden** gehen lassen.
2. Kurz vor Ende der Ruhezeit die Füllung herstellen:
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben, die auf den Topf passt, ohne das Wasser zu berühren.
3. Die Schokoladen-Sahne-Mischung über dem Wasserbad unter Rühren erwärmen, bis sich die komplette Schokolade aufgelöst hat. Schüssel vom Topf nehmen und beiseite stellen.
4. Kürbis-Hefeteig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu 20 cm langen Strängen rollen.
5. Jetzt kommt der verzwickte Part: Die Füllung muss streichbar und nicht zu flüssig sein. Ist sie euch schon zu fest geworden, müsst ihr sie noch einmal über dem Wasserbad ganz kurz (!) unter Rühren erwärmen; ist sie noch zu flüssig, gebt sie kurz in den Kühlschrank.
6. Drückt nun die einzelnen Stränge platt und streicht längs mittig jeweils etwas Füllung darauf. Klappt die unteren und oberen Hälften wieder zusammen und rollt sie ein wenig, so dass ihr wieder runde Stränge erhaltet. Diese dann jeweils in sich selbst verknoten.
7. Knoten auf 2 mit Backpapier belegten Backblechen verteilen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
8. Derweil den Backofen auf 180°C vorheizen und das Eigelb mit etwas Milch verrühren.
9. Knoten mit Eigelb bestreichen und 30 Minuten goldgelb backen. Ich backe die 2 Bleche nacheinander auf Ober-/Unterhitze, falls ihr beide Bleche auf einmal backen möchtet, müsst ihr den Ofen auf 160°C Umluft einstellen.

Guten Appetit!

www.heissundinnig.com/2017/10/03/kuerbis-hefeknoten-mit-schokolade