

# KÜRBISKERN-BRÖTLI

---

## Zutaten

---

*Ergibt 8-10 Stück*

Butter für das Blech

### Vorteig:

300 g Ruch- oder Halbweissmehl

200 g Dinkelvollmehl

20 g Hefe, zerbröckelt

1/2 TL Honig

1 dl Wasser

### Teig:

ca. 1,5 dl Milch

100 g Jogurt nature

1 1/2 TL Salz

75 g Kürbiskerne, gehackt, geröstet

Mehl zum Bestäuben



---

## Zubereitung

---

**1** Für den Vorteig alles Mehl in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Hefe, Honig und Wasser in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

**2** Für den Teig Milch, Jogurt und Salz beifügen, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kürbiskerne in den fertigen Teig kneten und den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

**3** 8-10 kleine Brötchen formen, mit Mehl bestäuben, kreuzweise einschneiden oder mit einem kleinen Ausstechförmchen Figuren hineindrücken. Brötchen auf ein bebuttertes Blech setzen, zugedeckt nochmals 20-30 Minuten aufgehen lassen.

**4** In der Mitte des auf 230 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen. Anschliessend bei 180 °C 10-15 Minuten fertig backen.

Passt zu Hobelkäse.

