



Kürbis-Ausstecher

Zutaten für 15 Ausstecher :

- 500 g Häussler Zopfmehl
oder Weizenmehl
Type 550
- 225 ml lauwarme Milch
- 30 g Hefe
- 75 g Zucker
- ½ Zitrone, Saft
und Schale
- Prise Salz
- ½ Ei
- 30 g Butter
- 30 g Schmalz
- ½ Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigmixmaschine für ca. 8 Minuten kneten. Dann die zimmerwarme Butter und das Schmalz dazugeben und weitere 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte 1 cm stark ausrollen. Die angehängte Ausstechervorlage (Seite 2) ausschneiden und als Schablone verwenden. Oder nach Belieben eigene Vorlage verwenden.

Die Ausstecher 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.



Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit 12-15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 130° C.
Ofen ausschalten.
Backzeit 12-15 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit 12-15 Minuten.

Kürbis-Ausstecher

