Artikel vom 30.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kuerbisse-mit-aprikosen-walnussfuellung

Kürbisse mit Aprikosen-Walnussfüllung



Fotos: Julia Ernsting

Zutaten (für 18 Stück):

300 g Vollkornmehl,

200 g Weizenmehl,

1 P Trockenhefe,

250 ml lauwarme Milch,

1 Prise Salz,

1 P Vanillezucker,

100 g Zucker,

1 Ei,

100 ml Öl.

Füllung:

100 g getrocknete Aprikosen,

100 g gemahlene Walnüsse,

2 EL Apfel- oder Quittengelee,

1 Eigelb,

1 EL Milch,

1 EL Zucker,

1 TL Zimt.

Außerdem:

Baumwollschnur,

Zebraröllchen.

Zubereitung:

Das Mehl portionsweise in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten, zum Abkühlen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Nach dem Auskühlen in eine Schüssel

sieben. Die Trockenhefe in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit den restlichen Zutaten zu dem Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und diesen mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte doppelt so groß werden.

In der Zwischenzeit die Aprikosen fein schneiden und mit den Walnüssen und dem Gelee vermischen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 18 gleich große Stücke teilen, nochmal verkneten, etwas flach drücken und in die Mitte jeweils 1 TL der Füllung geben. Den Teig darum verschließen und zu einer Kugel formen. Je Kugel wird eine Baumwollschnur von etwa 30 cm Länge benötigt. Die Schnur um die Kugel wickeln und verknoten, sodass eine Kürbisform entsteht (siehe Bild). Die Kürbisse auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Das Ei trennen, das Eigelb mit der Milch vermischen und die Kürbisse damit einstreichen. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und die Kürbisse damit bestreuen. Die Kürbisse circa 20 Minuten backen bis sie oben leicht gebräunt sind. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und die Schnur vorsichtig entfernen. Mit einem Zahnstocher oben in die Mitte ein kleines Loch pieken und die Zebraröllchen als Stiel vorsichtig hineindrücken.

Tipp: Anstatt der Zebraröllchen kann man auch mit Schokolade ummantelte Keksstäbchen (zum Beispiel Mikado) nehmen und diese entsprechend kürzen.

Julia Ernsting