

Kürbis Stutenzopf

Von Kuchenfee

Frisch aus dem Ofen leuchtet die Krume dieses Zopfs in einem warmen Orange, das in der Backstube sofort jeden Blick einfängt. Genau dieser Effekt kommt vom **Hokkaido-Püree, das direkt in den Hefeteig wandert**, nicht in eine Glasur obendrauf. So bekommt das Gebäck Farbe und Saftigkeit aus einer einzigen Zutat.

Mein Trick aus der Konditorei: Ich nehme den ganzen Kürbis (ein Kilo, mit Schale gedünstet), zerdrücke ihn nur grob mit der Gabel und arbeite ihn in den Vorteig ein. Dadurch bleibt der Zopf locker und nicht klitschig, wie es bei zu fein püriertem Kürbis schnell passiert. **Wichtig ist, dass der Kürbis vor dem Einarbeiten lauwarm und nicht heiß ist**, sonst killt die Hitze die Hefe. Walnüsse und Rosinen kommen mit in die Füllung, weil das für mich Herbst pur ist. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Kürbis Stutenzopf:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	30 min	n/a	50 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

250 g	Mehl
2 EL	Zucker
1/3	Hefe
Würfel	
frisch	
2 EL	Milch
20 g	Butter
weich	
120 g	Kürbispüree

KÜRBISFÜLLUNG

200 g	Kürbispüree
1 TL	Pumpkin Pie Spice
Alternativ Zimt & Ingwer	
70 g	Zucker

Werkzeuge

Küchenmaschine
Waage
Kastenform

Zubereitung

1. HEFETEIG

- 01** Das Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen, Hefe reinbröseln und mit Milch & Zucker bedecken. 10 Minuten stehen lassen.
- 02** Die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und alles etwa 10 zu einem geschmeidigen Teig kneten, dann abgedeckt mindestens 60 Minuten ruhen lassen.

2. FÜLLUNG

- 01** Das Püree mit Zucker & Gewürz vermengen.

3. WEITERVERARBEITUNG

- 01** Eine Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben.
- 02** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen.
- 03** Die Rolle aufschneiden und verdrehen. Die Enden der Rolle unterschlagen und den Zopf in die Form geben. Abgedeckt ruhen lassen bis der Ofen vorgeheizt ist.
- 04** Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 05** Den Zopf goldig ausbacken, dann in der Form 15 Minuten abkühlen lassen und stürzen.