

# Kürbis Hefeschnecken von André Marty

Mengen für 10 Personen

Menge für 10 Personen ergibt ca. 12 Hefeschnecken

500 g Mehl	Hefeteig machen, ca. 1.5 bis 2 h aufgehen lassen
100 g Kürbis	--> Püree machen (in Wasser kochen, abtropfen, pürieren) z.B. Hokkaido, Butternutt
2 dl Hafermilch	
50 g Margarine	
15 g Rohrzucker	
* 5 g Salz	
10 g Hefe	
50 g Kürbis	
30 g Rohrzucker	Rohrzucker, Haselnüsse, Kürbis und Zimt mischen für Füllung
30 g Haselnüsse gemahlen	
* 1.3 g Zimt	bei 180° ca. 30 Minuten backen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g