

TANN
HEIMER
TAL*

Kürbiskernsemmel

mit Kräutertopfen



© Wellnesshotel der Engel

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Kürbiskernsemmel

mit Kräutertopfen

Zutaten Brot:

250 g Mehl
5 g Salz
40 g Kürbiskernöl
50 g Kürbiskerne
8 g Hefe
150 ml kaltes Wasser

Zutaten Aufstrich:

100 g Topfen
50 g Sahne
50 g gehackte Kräuter nach Wahl
Salz, Pfeffer

Zubereitung Brot:

Die Kürbiskerne grob hacken. Das Mehl, Salz, Hefe und Wasser mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Dann das Öl und 2/3 der Kerne dazu geben. Den Teig ca. 45 Minuten gehen lassen. Dann gleich große Brötchen formen. Weitere 10 Minuten gehen lassen, nach der Zeit mit ein wenig Wasser bepinseln und die restlichen Kürbiskerne bestreuen. Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Ofen stellen. Dann Brötchen in den Ofen schieben und in das feuerfeste Gefäß 200 ml Wasser geben. 4 Minuten backen. Danach das Gefäß entfernen und die Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 5 - 8 Minuten fertig backen.

Zubereitung Aufstrich:

Die Kräuter fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Topfen und die Sahne mit den Gewürzen zu den Kräutern geben. Dann mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren und abschmecken.

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

