

## Rezept Kürbis-Baguette

empfohlen von den Hortkindern der Freien Waldorfschule Lippe-Detmold

### Zutaten

500 g Weizenmehl 1050

300 g gekochtes, feinpüriertes und abgekühltes Kürbismus

40 g Hefe

1 EL Honig

2 TL Salz

20 g zerlassene lauwarme Butter oder mildes Pflanzenöl

etwa 140 ml lauwarmes Wasser

eine gute Prise Zimt

### Zubereitung

Wir haben alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeitet und diesen eine Zeit gehen lassen.

Danach haben wir zwei Baguettes daraus geformt, diese nochmals kurz gehen lassen.

Bei 220° C haben wir die Baguettes abgebacken bis sie goldbraun waren und sich beim Klopfen auf die Rückseite hohl anhörten.

### Tipp

Der Kürbis muss eher gedämpft als in Wasser gekocht werden. Wenn das Mus zu flüssig ist, gelingt der Hefeteig nicht so gut.