

## Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

---

### Fairtrade Kürbis Gespenster

\* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

#### Zutaten:

600 g Dinkelmehl, Type 630 oder Weizenmehl, Type 550  
60 ml Milch (für die vegane Alternative: Hafermilch)  
350 g Kürbismus (Kürbis gekocht, püriert und abgetropft)  
20 g Hefe  
80 g Butter (für die vegane Alternative: Margarine)  
80 g **Fairtrade Vollrohrzucker\***  
1 Ei (für die vegane Alternative: 1 Esslöffel Leinsamen mit 2  
Esslöffeln Wasser gemischt)  
1 Prise **Fairtrade Salz\***  
1 Teelöffel **Fairtrade Zimt\***  
etwas **Fairtrade Kurkuma\***  
etwas **Fairtrade Kardamon\***  
**Fairtrade Rosinen\***



#### Zubereitung:

Für den Vorteig das Mehl und Rohrzucker in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln und mit etwas Mehl und der (lauwarmen) Milch verrühren. Ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die weiche Butter, das Ei bzw. die Ei-Alternative, Salz, Gewürze und Kürbis mit dem Vorteig vermengen und einige Minuten zu einem homogenen Teig verkneten.

Den Teig 30 bis 60 Minuten gehen lassen.

Teig 1 – 2 cm dick ausrollen und Gespenster ausstechen oder ausschneiden. Die Gespenster auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 15 – 20 Minuten gehen lassen. Rosinen als Mund und Augen in die Gespenster drücken.

Bei 180°C ca. 15 – 20 Minuten backen.

Nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.