

## Kürbisstollen mit würziger Kürbiskernfüllung

### Zutaten:

#### *Für den Teig:*

- 1 Würfel frische Hefe
- 25 ml Milch, lauwarm
- 500 g + 1 EL Mehl
- 75 g + 1 EL Zucker
- 250 g Butter
- ½ TL Salz
- 150 g Kürbispüree

#### *Für die Füllung:*

- 200 g Kürbiskerne
- 60 g Zucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 1 Msp Nelken, gemahlen
- 120 ml heiße Milch
- 1 EL Rum

#### *Nach dem Backen:*

- 125 g flüssige Butter
- 100 g Zucker
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 125-250 g Puderzucker



### Zubereitung:

Die Hefe in eine Schüssel bröckeln. Die lauwarme Milch, sowie 1 EL Zucker darüber geben. Mit 1 EL Mehl bestreuen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Hefe-Milch zu schäumen beginnt (etwa 20-30 Minuten).

Mehl, Zucker, Salz und Kürbispüree zusammen mit der Hefe-Milch in die Küchenmaschine geben. Die Butter in Flocken darauf verteilen und alles etwa 10-15 Minuten lang verkneten lassen. Den Teig nun für etwa 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Kerne einen Moment lang abkühlen lassen, dann in einer Küchenmaschine zermahlen. Die gemahlene Kürbiskerne mit den Gewürzen, dem Zucker und der heißen Milch vermengen und beiseitestellen.

Den Stollenteig nun in eine rechteckige Form, in der Größe eines Backbleches, bringen. Die Kürbiskernfüllung darauf verteilen. Dabei einen etwa 3 cm breiten Rand rundherum frei lassen, damit die Füllung später nicht aus dem Stollen quillt.

Den Teig von der Breiten Seite beginnend aufrollen, dann mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eventuell muss der Stollen nun noch einmal etwas in Form gedrückt werden. Gut ist auch, wenn der Stollen relativ hoch geformt ist, da dieser beim Backen etwas auseinanderläuft.

Den geformten Stollen nun abgedeckt für weitere 30 gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen lassen.

Den Kürbisstollen im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 20 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken (damit der Stollen nicht zu dunkel wird) und für weitere 25 Minuten backen.

Den Stollen noch heiß mit der flüssigen Butter einstreichen, dann vollständig abkühlen lassen. Ist der Stollen vollständig erkaltet, erneut mit der Butter bestreichen. Dann mit einer Mischung aus Zucker und Vanillezucker rundherum bestreuen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben. Den Kürbisstollen großzügig in Alufolie einschlagen und optimalerweise 1-2 Wochen lang an einem kühlen Ort (Keller, Flur, o.ä.) durchziehen lassen.

Vor dem Servieren gegebenenfalls erneut mit Puderzucker bestäuben.