

Sweet Kürbis Dumplings

10 Personen

ZUTATEN

Für die Kürbis Dumplings:
1 kleiner Hokkaido Kürbis
(ca. 700 g)
200g alte Brötchen
170ml Milch
2 große Eier
1-2 EL Mehl
1 TL gemahlener Muskat
1 TL gemahlener Ingwer
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Circo Therm® vorheizen.

Kürbis waschen und alle unschönen Punkte entfernen. Anschließend halbieren, die Kerne beziehungsweise Fasern mit einem Esslöffel herauskratzen. In etwa gleich große Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen, bis der Kürbis sehr weich ist. Die abgekühlten Kürbisspalten inklusive der Schale für die Sweet Kürbis Dumplings in kleine Stücke schneiden.

Sweet Kürbis Dumplings

ZUBEREITUNG

Die alten Brötchen würfeln und in eine große Schüssel geben. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Anschließend Kürbis, Eier, Mehl, Muskat, Ingwer, Salz und Pfeffer zu den gewürfelten Brötchen geben und alles mit den Händen grob vermengen. Danach 20-30 Minuten ruhen lassen.

10 Kürbis Dumplings formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein gefettetes, gelochtes Backblech legen. Bei 100°C 15-20 Minuten dämpfen.

Alternativ: Man kann die Sweet Kürbis Dumplings auch im Topf zubereiten. Dazu reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser gerade noch köchelt. Die Sweet Kürbis Dumplings vorsichtig in das köchelnde Wasser geben. Nach 15-20 Minuten mit einem Schaumlöffel herausheben und gründlich abtropfen lassen.