



Kürbisplinsen

500g geputzter Kürbis in Würfeln	Mit etwas Wasser aufkochen, pürieren und abkühlen lassen, bis das Mus lauwarm ist.
Das lauwarme Mus 250 ml Milch 2 Eier 2 gestr. EL Zucker 1 Pr. Salz 400 g Weizenmehl 405 100 g Vollkornmehl 1 Tüte Trockenhefe	Der Reihe nach in eine große Rührschüssel geben und einen Hefeteig herstellen und ca. 40 Min ruhen lassen.
Etwas Öl	In einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Plinsen braten.
Mit Zimtzucker und/oder Marmelade	servieren