



Gold-gelbes Kürbisbrot

PORTIONEN: 1 BROT

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

350 g Hokkaidokürbis	75 g Zucker
500 g Mehl	1 Ei
80 g Butter	1 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe	1 EL Milch
	1 EL Kürbiskerne



Zubereitung

Kürbis entkernen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit etwas Wasser in einen Topf geben und bei milder Hitze 15 Min. weich kochen

Kürbis fein pürieren

75 g Butter untermischen und lauwarm abkühlen lassen.

Mehl in einer Schüssel mit Hefe, Zucker und Salz mischen

Ei und Kürbis-Mischung zugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem Teig verarbeiten

Auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten

Lindchen
schmeckt



Gold-gelbes Kürbisbrot

PORTIONEN: 1 BROT

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Zurück in die Schüssel geben und mit Klarsichtfolie bedeckt 30 Min. gehen lassen

1 Kastenform (25 x 10 cm) sorgfältig mit der restlichen Butter fetten

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Brot formen und in die Form geben

Mit einem Messer längs 1 cm tief einschneiden

Mit Milch einstreichen und mit Kürbiskernen bestreuen

Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Drittel 45-50 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert)

Das Brot evtl. kurz vor Ende der Garzeit mit einem Stück Alufolie abdecken, damit es nicht zu dunkel wird

Brot abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter legen

Das Kürbisbrot schmeckt besonders gut mit leicht gesalzener Butter