Kürbisbrot

Kürbisbrot selbst backen ist einfacher als man denkt. Im Handumdrehen zaubert man ein gesundes, schmackhaftes Brot für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

300 g	Kürbisse
500 g	Mehl
125 ml	Milch
125 ml	Wasser
1 Packung	Trockenhefe
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für das **Kürbisbrot** den Kürbis schälen, würfelig schneiden und im Wasser weich kochen. Anschließend abgießen und mit dem Pürierstab pürieren.

2. Die Butter und die Milch unter die Masse heben, Mehl, Zucker, Hefe und Salz unterrühren und zu einem festen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 170 C° vorheizen.

3. Den Kürbisteig nochmals durchkneten, Kastenform einfetten und den Teig in die Form leeren. Im vorgeheizten Backofen zirka 40 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Das saftige Kürbisbrot mit Kräuter Aufstrich bestreichen und mit frischem Gemüse garnieren. Oder als Beilage zu Creme Suppen servieren.