

# Kürbiskernbrot

Einfach wunderbar, knuspriges Kürbiskernbrot, selbst gebacken mit diesem einfachen Rezept gelingt es wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

750 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl
20 g	<a href="#">Salz</a>
80 ml	<a href="#">Kürbiskernöl</a>
180 g	<a href="#">Kürbiskerne</a> (grob gehackt)
25 g	Germ
10 g	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
2 EL	Mehl (für die Form)

## Zubereitung

1. Das **Kürbiskernbrot** hat seinen Ursprung in Österreich und schmeckt sehr lecker. Hierfür die Germ zwischen den Händen zerbröseln.
2. Germ mit Zucker und warmen Wasser vermengen, anschließend Roggen- und Weizenmehl dazugeben. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen, danach die Kürbiskerne einarbeiten.
3. Teig an die Form anpassen und in eine große, bzw. mehrere kleine, mit Mehl bestäubte und gebutterte Form geben und erneut 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Kürbiskernbrot mit Wasser benetzen und ca. 35-40 Minuten fertig backen.

## Tipp

Das Kürbiskernbrot schmeckt sowohl mit süßen, als auch mit herzhaften Aufstrichen sehr gut.