

Saftiges Kürbisbrot

Das saftige Kürbisbrot zu backen ist einfacher, als man denkt. Ein tolles Germteig-Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

300 g	Hokkaidokürbise
50 g	Butter (weich)
500 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für das **saftige Kürbisbrot** den Hokkaido-Kürbis schälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Wasser in einen Topf geben und bei kleiner Hitze zirka 15 Minuten weich garen, danach pürieren. Die Butter einrühren und abkühlen lassen.
2. Das Kürbismus, Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Nochmals durchkneten in eine Kastenform füllen und weitere 15 Minuten aufgehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
5. Das Kürbisbrot im Backofen zirka 45 Minuten backen.

Tipp

Das Kürbisbrot vor dem Backen mit Milch bestreichen und mit Kürbiskerne bestreuen.