

Süßes Kürbisbrot

Das Rezept für süßes Kürbisbrot ist eine köstliche Möglichkeit, Kürbis zu genießen. Mit dem selbstgebackenen Brot punktest du bei deinen Lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

400 g	Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido)
20 g	Butter
15 ml	Milch
50 ml	Milch
0.5 Würfel	Germ (oder 1 Pck. Trockengerm)
500 g	Mehl
1 Stk.	Ei
30 g	Zucker
0.5 TL	Salz

Zubereitung

1. Für das **süße Kürbisbrot** schneide das Kürbisfleisch in Stücke und koche es in Wasser etwa 10 Minuten, bis es weich ist. Püriere die weichen Kürbisstücke dann mit der Milch und der Butter zu einem feinen Mus.
2. Brösle den Germwürfel in die lauwarme Milch und rühre, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Lass die Germ-Milch etwa 10 Minuten ruhen.
3. In einer Schüssel vermische das Weizenmehl, Zucker und Salz. Gib die Milch und das Kürbismus hinzu und knete alles zu einem festen Teig. Du kannst dies von Hand oder mit einem Knethaken erledigen. Decke die Schüssel mit einem sauberen Baumwolltuch ab und platziere sie für etwa 30 Minuten bei 35 °C im Backofen. Hier kann die Germ gleichmäßig aufgehen. Nach dieser Ruhezeit sollte der Teig mindestens doppelt so groß sein.

4. Bereite Kastenform (24 cm) vor, indem du sie einfettest oder mit Backpapier auslegst. Fülle den Teig in die Kastenform, bestreiche die Oberfläche leicht mit Milch und lasse es für weitere 10 Minuten ruhen.
5. In dieser Zeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backe das süße Kürbisbrot auf mittlerer Schiene für zirka 45-50 Minuten im Backofen.

Tipp

Wenn man auf das süße Kürbisbrot klopft, und es hohl klingt, sollte es fertig gebacken sein. Bevor die Oberfläche beim Backen zu dunkel wird, einfach mit Alufolie abdecken.