Kürbisbrot

• leicht süß und so lecker •

Zutaten

300g Kürbis, gewürfelt
(Hokkaido, Butternut, Muskatkürbis)
allerdings eignet sich nicht bei jedem
Kürbis die Schale zum Verzehr!
20g Butter, weich
30g Zucker oder Honig
500g Mehl, z.B. Dinkelmehl 630
1 TL Salz, 10g Hefe
125ml lauwarme Milch

Zubereitung

Den in grobe Stücke geschnittenen Kürbis zu Püree verarbeiten. Dafür gibt es verschiedeneMöhglichkeiten:
Entweder mit ca 150ml Wasser im Blender oder in einem Topf weich garen. Oder
auf einen der Steine legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad rösten bis er weich ist
(etwa 25-30 Minuten, je nach der Größe der Kürbisstücke) und dann pürieren.
Hefe mit Milch und Honig verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz, weiche Butter und
Kürbismasse zugeben. Alles verkneten. Abgedeckt 90 Minuten gehen lassen.
Den Teig in die leicht gefettete Form (Zauberkasten, Lily, Minikastenform) geben und im
vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca 45 Minuten backen.

Tipps:
Man kann z.B. auch Hokkaido mit Butternut mischen.