Artikel vom 09.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kuerbisbrot

Kürbisbrot



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 1 Kastenform 30 cm lang):

400 g Hokkaidokürbis

100 ml Wasser

1 ½ TL Salz

4 Nelken

1 Stange Zimt (10 cm)

20 g frisch geriebenen Ingwer

1 Würfel Hefe

50 ml lauwarme Milch

500 g Weizenmehl

50 g Zucker

20 g weiche Butter

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Wasser, 1 TL Salz, den Nelken und der Stange Zimt in einen Topf geben. Den Ingwer klein reiben und ebenfalls dazu geben. Alles zusammen für circa 10 Minuten weich dünsten. Im Anschluss die Nelken und die Zimtstange herausnehmen und die Kürbiswürfel im Sud pürieren. Die Hefe in der lauwarmen Milch vollständig auflösen. Anschließend das Hefe-Milch-Gemisch nach und nach zum Mehl in eine Rührschüssel geben und verkneten. Die Mischung für 10 min gehen lassen. Nun Zucker, die weiche Butter, ½ TL Salz und das Kürbispüree in die Rührschüssel geben und den Teig erneut durchkneten. Der Teig sollte eine eher trockene Konsistenz haben. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzugeben. Auch diese Mischung für circa 10 Minuten gehen lassen. Den Teig in eine eingefettete Kastenform geben, sodass diese halb gefüllt ist und erneut für 5 Minuten ruhen lassen, bevor der Teig bei 185º C Umluft für 20 bis 30 Minuten im Ofen goldbraun gebacken wird.