

# Kürbisbrot



## Zutaten: (Teil 1)

400g Fruchtfleisch vom gelben Kürbis  
100 ml Wasser  
20g frisch geriebenen Ingwer  
1 TL Salz  
4 Nelken  
1 Stück Zimt (10 cm)

## (Teil 2)

500 g Mehl  
1 Päckchen Hefe  
20 g weiche Butter  
50 g Zucker  
50 ml lauwarme Milch  
3 El gehackte Kürbiskerne (ohne Schale)

## Zubereitung:

Alles (aus Teil 1) zusammen etwa 10 Min dünsten, evtl. etwas Flüssigkeit abgießen, Gewürze entfernen und die Masse pürieren.

(Teil 2) Die Hefe mit der Milch verrühren und in eine Mulde im Mehl geben.

Verrühren und zugedeckt 10 Min gehen lassen.

Die restlichen Zutaten und das Kürbispüree dazugeben und alles miteinander kräftig durchkneten. Zugedeckt etwa 30 Min gehen lassen. Danach noch mal durchkneten und den Teig in eine Form geben.

Mit Milch bestreichen und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Noch einmal ca. 20 Min gehen lassen. Bei 185 Grad ca. 30 Min backen.

Tipp: Das Kürbisbrot schmeckt am besten warm mit etwas Butter oder Griebenschmalz und leicht gesalzen

Guten Appetit !