



ZUTATEN

- 400 g Kürbis (z. B. Butternut oder Hokkaido)
- 150 ml Milch
- 500 g Mehl
- Salz
- 1 TL Trockenhefe
- 1 Ei (Gr. M)



ca. 4
Portionen



20
Minuten



70
Minuten

©lecker.de





SO GEHT'S

- Kürbis waschen, putzen, eventuell schälen, entkernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. 400 g Fruchtfleisch abwiegen und ca. 8 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und abkühlen lassen.
- Milch lauwarm erwärmen. Mehl, 1 1/2 TL Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Kürbispüree und lauwarmer Milch zum Mehl geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Unser Tipp: Gib je nach Feuchtigkeit des Kürbispürees noch etwas Mehl oder Milch zum Brotteig. Er sollte geschmeidig, aber nicht klebrig sein.
- Den Brotteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Teig durchkneten, zu einem ovalen Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem sauberen Küchenhandtuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Ei verquirlen und das Brot damit einstreichen. Den Brotlaib mit einem scharfen Messer 3-4 mal quer einschneiden. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten backen. Kürbisbrot aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.