
Kürbisbrot



Zutaten für 1 Brot

300 g	Kürbisfleisch
125 ml	Wasser
125 ml	Milch
1 EL	Margarine
500 g	Mehl
2 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe)

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 20 min

Kalorien: 2168 / Brot

Zubereitungsschritte

Kürbis geschält in 125 ml Wasser kochen. Wenn das Kürbisfleisch weich gekocht ist, das Wasser abgießen und das Fleisch pürieren. Die Milch und die Margarine unter das Kürbismus rühren. Dann mit dem Rest vermischen und in einer gefetteten Kastenform mit Mehl bestäubt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In den kalten Ofen schieben und bei 170°C 40 - 50 Minuten backen.

Ein saftig weiches Brot mit natürlicher Eigenfarbe.

Gutes gelingen - bei uns ist das Brot immer schnell weg.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/761671178888944/Kuerbisbrot.html>