

Kürbisbrot

Zutaten

500 g Mehl
250g Kürbisbrei
60 g Fett (Butter, Margarine oder Öl)
60 g Zucker
1 Paket Trockenhefe
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Kürbis klein schneiden und die abgewogene Menge mit sehr wenig Wasser ca. 10 - 15 Minuten weich kochen. Den Kürbis zu Brei verarbeiten (Mixer). Den Kürbisbrei (nicht zu heiß) mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verkneten. Den Teig nun ca. 15 Minuten ruhen lassen. Jetzt die Backform mit Backpapier auslegen. Nun wird der Teig in die Formgefüllt und bei 200 Grad 30 Minuten gebacken. Das fertige Brot kann warm mit Butter gegessen werden.

Guten Appetit !!