

Kürbisbrot

Zutaten:

- 1000 g Mehl
- 500 g Kürbis
- 2-3 Eier
- 100 g Butter
- 1 ½ Würfel Hefe
- 1 gehäufte TL Salz
- 5 EL Zucker
- ca. 5 EL warme Milch
- Schale von einer Zitrone
- Vanille
- 3 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- Trockenfrüchte kleingeschnitten (je 100 g Aprikosen, Rosinen und Mandeln; je 50 g Orangeat und Zitronat)

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben
2. In der Mitte die Hefe mit warmer Milch anrühren und ca 15 Minuten gehen lassen
3. Kürbisfleisch kurz dünsten und anschließend pürieren
4. Kürbis, Eier, Fett und Gewürze zum Mehl geben und einen lockeren Hefeteig bereiten
5. So viel warme Milch dazu wie nötig, die Menge hängt vom Feuchtigkeitsgehalt des Kürbisfleisches ab
6. Teig abgedeckt gehen lassen bis er sich verdoppelt hat
7. 2 Kastenformen ausfetten
8. Backofen vorheizen auf 230 Grad
9. Teig erneut kneten und zu 2 Laiben formen
10. Diese in die Kapseln geben und so lange gehen lassen bis sich die Teigmenge um die Hälfte vermehrt hat
11. Brote in den Ofen schieben und 15 Min. backen, dann Hitze auf 180 – 190 Grad reduzieren, ca. 40 Min braun backen.