

Ostpreußisches Kürbisbrot



Ofenfrisch ein Genuss zur Herbstzeit

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

Zutaten

500 g Mehl

½ TL Salz

20 g weiche Butter

4 g Trockenhefe

50 g Zucker

125 ml lauwarme Milch

250 g roher Hokkaido-Kürbis (oder eingelegter, abgetropfter Kürbis)

1 Ei zum Bestreichen

Kürbiskerne zum Belegen (nur wer mag)

Zubereitung

1. Roher Kürbis in Würfel schneiden bei 200°C Ober-/Unterhitze auf einem Backblech ca. 15 Minuten garen. Kürbis aus dem Glas auf einem Sieb abtropfen lassen. Kürbisstücke danach pürieren und abkühlen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.
3. Salz am Rand verstreuen.
4. Zucker, Trockenhefe, lauwarme Milch, weiche Butter und das Kürbispüree in die Mulde geben.
5. Alle Zutaten zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem lockeren, aber nicht klebrigen Teig verarbeiten.
6. Teig in einer Schüssel, abgedeckt 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Eine Kastenform (ca. 30 cm Länge) fetten und mehlen.
8. Teig noch einmal gut durchkneten und in die Form geben.
9. Wieder abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
10. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden und anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen. Wer mag, mit Kürbiskernen belegen.
11. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
12. Backzeit: 40-50 Minuten
13. Nach der Backzeit das Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.