



Kürbisbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Kürbisfleisch (Hokkaido),
gewürfelt

100 g Butter oder Margarine

1 Ei(er)

85 g Zucker

1 Prise(n) Salz

625 g Mehl (Vollkorn)

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

einige Safranfäden

Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Den gewürfelten Kürbis in der zerlassenen Butter andünsten, anschließend etwas abkühlen lassen. Das Ei, den Zucker und das Salz in die Masse geben und alles pürieren. Weiter abkühlen lassen. Nun das Mehl, die Safranfäden und die Hefe mit der Masse vermengen und das Ganze abgedeckt im Ofen bei 50°C eine Stunde gehen lassen.

Dann alles in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 - 40 Minuten backen.

Dazu passt am besten Butter und/oder Marmelade.