

Würzig süßes Kürbisbrot

90–100 Min

Zubereitung

1. Zuerst wird das Kürbisfleisch in feine Würfel geschnitten. Anschließend werden die Würfel mit zehn Esslöffel Wasser in einem Topf für etwa 15 Minuten gekocht. Wenn die Würfel weich sind, mit etwas Salz und der geschmolzenen Butter fein pürieren.
2. Nun wird das Mehl und die Trockenhefe in einer Schüssel miteinander verrührt. Den pürierten und abgekühlten Kürbis, die Milch, den Zucker und die Gewürze unterrühren und alles gut miteinander mithilfe eines Handmixers verkneten. Anschließend den Teig für etwa 40 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.
3. Im nächsten Schritt den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und den Teig in eine mit Butter eingefettete Kastenform (30 cm Länge) füllen und nochmals für 15–20 Minuten ruhen lassen. Bei 200° C im Backofen für 60 Minuten backen.
4. Gleich aus der Form stürzen und auskühlen lassen, um ihn wenig später mit Kaffee oder Tee zu genießen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Kürbisfleisch
10 EL	Kaltes Wasser
120 g	Butter
1 Pkg.	Trockenhefe
10 EL	Milch
100 g	Zucker
600 g	Mehl
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1.5 TL	Zimt gemahlen
1.5 TL	Neugewürz (Piment) gemahlen
1.5 TL	Muskatnuss gemahlen
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
0.5 TL	Curcuma gemahlen