

# Amerikanisches Kürbisbrot mit Apfelbutter

Dieses saftige Kürbisbrot mit Walnüssen und frischem Ingwer wird mit selbstgemachter Apfelbutter zu einem wahren Genuss..

etwa 25 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

### Kürbispüree:

600 g Kürbis z. B. Muskat oder Butternut

3 Eier (Größe M)

150 ml Speiseöl

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

### All-in-Teig:

20 g frischer Ingwer

100 g Walnüsse

400 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

3 gestr. TL Dr. Oetker Natron

350 g Zucker

3 Msp. gemahlener Zimt

3 Msp. gemahlener Piment

3 Msp. gemahlene Gewürznelken

1 ½ TL Salz

### Apfelbutter:

300 g Äpfel, z. B. Boskop

4 EL Apfelsaft oder Quittensaft

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

50 g Zucker

½ EL Calvados

125 g kalte Butter

Salz

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Kürbispüree:

Kürbis schälen, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden.

Kürbistücke auf das Backblech geben und weich garen.

**Einschub: Mitte**

**Garzeit: etwa 25 Min.**

## 3 Dann Kürbis in einen Rührbecher geben, pürieren und etwas abkühlen lassen. Eier, Öl und Finesse mit dem Pürierstab unterrühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Für den Teig Ingwer schälen und fein hacken. Walnüsse grob hacken. Kastenform fetten. **Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

⑤ **All-in-Teig:**

Mehl mit Backin und Natron in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Walnüsse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die gehackten Walnüsse kurz unterrühren. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen der Länge nach einschneiden.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

- ⑥ Nach dem Backen das Brot 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

⑦ **Apfelbutter:**

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke, Saft, Finesse und Zucker in einen Topf geben und alles etwa 10 Min. weich kochen, dann pürieren. Calvados dazugeben. Etwas abkühlen lassen und dann die Butter mit einem Pürierstab unterrühren. Die Butter mit Salz abschmecken und zu dem Brot servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Kastenform können Sie auch einen Stollenbackrahmen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verwenden.

