

# Curry-Kürbis-Cashewkern-Brot

Ein saftiges, würziges Brot ohne langes Kneten - nur mit dem Kochlöffel gerührt

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**

### Hefeteig:

etwa 300 g Hokkaido-Kürbis  
100 g Cashewkerne  
450 g Dinkelmehl Type 1050  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
1 geh. TL Salz  
1 gestr. TL Zucker  
1 TL Curry  
350 ml warmes Wasser  
5 EL Olivenöl

## 1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, ggf. schälen und 200 g Fruchtfleisch abwiegen. Kürbis auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Cashewkerne grob hacken und 1 EL davon zum Bestreuen beiseitestellen. Kastenform mit zurechtgeschnittenem Backpapier auskleiden.

## 2 Hefeteig:

Dinkelmehl mit Hefe, Salz, Zucker und Curry in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Kürbis und übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Kastenform füllen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Übrige Cashewkerne aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Das Brot mit Backpapier aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem Brot einen Kräuter-Crème-fraîche-Dip.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

