

Kürbis-Zupfbrot

Dieses fluffige Zupfbrot mit Kürbis ist mit einer raffinierten Frischkäsecreme überzogen und lässt sich ganz einfach zubereiten.

etwa 24 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Backpapier

Hefeteig:

200 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
150 ml Milch
80 g Butter
500 g Weizenmehl Type 550
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
60 ml Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
½ TL Salz
2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

60 g Butter
50 ml Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Glasur:

75 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Ahornsirup
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe gelb

Wie backe ich ein süßes Zupfbrot?:

1 Vorbereiten:

Kürbis waschen, schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden), Kerne entfernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Kürbistücke mit der Milch in einem kleinen Topf zugedeckt weich dünsten. Alles pürieren, die Butter darin zerlassen und abkühlen lassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und das warme Kürbis-Milch-Butter-Püree hinzufügen. Das Ganze mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen.

4 Zum Bestreichen:

Butter zerlassen und mit Ahornsirup verrühren.

5 Bestreichen und Bestreuen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Gleichmäßig mit der Butter-Ahornsirup-Mischung (etwa 2 EL davon zurückbehalten) bestreichen und mit Vanille-Zucker bestreuen.

6 Zupfbrot formen:

Aus der Teigplatte etwa 12 Quadrate (etwa 10 x 10 cm) schneiden. Jedes Quadrat diagonal halbieren und mit der breiten Seite nach unten versetzt voneinander in die Springform setzen. Die Spitzen der Dreiecke mit übriger Butter-Ahornsirup-Mischung bestreichen und alles zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. gehen lassen.



7 Backofen vorheizen.

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

8 Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

9 Glasur:

Frischkäse mit Ahornsirup verrühren und mit etwas gelber Speisefarbe einfärben. Das Kürbis-Zupfbrot mit Kürbis **sofort** nach dem Backen damit bestreichen. **Sofort** Springformrand lösen und entfernen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Kürbis-Zupfbrot am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich etwas gemahlene Zimt und/oder Kardamom auf die Teigplatte streuen.