

# Saftiges Kürbisbrot

Im Herbst schmeckt dieses einfache Rezept besonders lecker und ist schnell im Backofen zubereitet. Außerdem kann man es gut vorbereiten.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

### Hefeteig:

250 g Kürbis (vorbereitet gewogen)

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

150 g Haferflocken

300 ml warmes Wasser

1 TL Salz

1 gestr. TL Zucker

## Wie backe ich ein leckeres Kürbisbrot?:

### 1 Kürbis vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Fruchtfleisch aus der Schale lösen, Kerne entfernen und 250 g abwiegen. Kürbis auf einer Küchenreibe grob reiben.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe und Haferflocken vermischen. Kürbis und übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



- ③ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, in die Kastenform geben und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

④ **Kürbisbrot backen:**

Den Teig der Länge nach mit einem scharfen Messer etwa 5 cm tief einschneiden (nicht drücken). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Das Kürbisbrot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Teig am Abend vorbereiten und gut zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag Teig wie beschrieben in der Form gehen lassen und backen.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Kürbis.

