

# Kürbisbrot



© SLFG

Zutaten für 1 Brot

Zubereitungszeit: 2 ½ Stunden (inkl. Ruhe- und Backzeit)

## Zutaten:

- 600g/ ½ kleiner Hokkaidokürbis
- 400 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- 1 Pck. Trockenhefe
- 5 EL Wasser

## Arbeitsgeräte:

- großes Messer
- Esslöffel
- Topf
- Pürierstab mit hohem Gefäß
- Standreibe
- 2 große Schüsseln
- sauberes Geschirrtuch
- Backblech mit Backpapier

**Varianten:** Nach dem ersten Ruhen können ca. 50 g Kürbiskerne in den Teig eingearbeitet werden. Achtung: Verschluckungsgefahr für Kleinkinder! Auch Dinkelvollkornmehl eignet sich, wenn etwas mehr Wasser zum Teig hinzugegeben wird.

## Zubereitung:

- 1 Kürbis aufschneiden und die Kerne mit dem Esslöffel entfernen. Die Hälfte des Kürbisstücks in grobe Stücke schneiden und etwa 10 Minuten garen, danach abgießen und in einem hohen Gefäß pürieren. Den restlichen Kürbis mit der Standreibe grob raspeln.
- 2 In der Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Kurkuma und Trockenhefe mischen. Warmes Kürbispüree und Wasser hinzugeben. Den Teig per Hand kräftig kneten. Den geraspelten Kürbis unterkneten. Teig zugedeckt etwa 60 Minuten ruhen lassen.
- 3 Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Kugel formen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und zugedeckt weitere 60 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brot mit Wasser bestreichen und im Backofen etwa 40 Minuten backen.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

Rezept nach: [www.einfachbacken.de/rezepte/kuerbisbrot-einfach-selber-machen](http://www.einfachbacken.de/rezepte/kuerbisbrot-einfach-selber-machen)