

Kürbisbrot

Hallo! Ich hoffe, Ihr habt noch nicht genug von Kürbisrezepten!
Ich habe ich nämlich noch für Euch. Kürbisbrot in Form von
Kürbisse, das ist eine supersüße Idee. Gerade jetzt, wo ein
Kürbis, das ist ein heiliges Gemüse, bekommt man
von der Erde, das ist ein heiliges Gemüse, das man
schon zum Frühstück oder Mittagessen oder zum Nachmittagskaffee
kann, das Kürbisbrot, passt immer
mit herzhaftem Belag, sprich Marmelade, genießen oder auch



Kürbisbrot

Zutaten:

400g Hokkaidokürbis
40 g Butter
90 ml Milch
1/2 Würfel frische Germ (Hefe)
400 g Weizenmehl
200g Dinkelmehl
80 g Honig
1 Ei
1/2 TL Salz
2 MS Zimt
2 MS Kurkuma
1 Ei zum Bestreichen

Küchengarn

Den geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis in 200 ml Wasser weichdünsten und abseihen und kurz ausdampfen lassen. Butter dazugeben und mit dem Mixstab kurz aufrühren. Die Milch leicht erwärmen und die Germ darin auflösen. Von Kürbis, Salz, Zimt und Kurkuma in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Honig dazugeben. Alles mit dem Knetflaken zu einem Teig verarbeiten. Alles mit etwas Mehl bestreuen, abdecken und an einem warmen Ort zirka 45 Minuten gehen lassen. Dann Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Sollte dieser kleben nochmals etwas Mehl darüber streuen und zu einer Kugel formen. nochmals etwas Mehl darüber streuen und zu einer Kugel formen. gleiche Stücke teilen. Diese wieder mit Mehl bestreuen und zu Kugeln formen. Küchengarn abbinden. Dann das nächste Teigstück, bis alle Teigstücke verarbeitet sind. Küchengarn 90cm lange Stücke abschneiden. Dieses Küchengarn kreuz die Teigkugel legen. Den Teig umdrehen. aber nicht zu fest anziehen. Die Teigkugel zu fest anziehen. Die Kürbisse auf ein Blech geben. Zudecken und nochmals im vorgeheizten Rohr bei 180°C zirka 25-30 Minuten backen. Ich habe probiert ein kleines Video zu machen, damit Ihr sieht wie man den Kürbis schnürt. Als Stielerersatz kann man nach dem Backen noch einen Kürbiskern hineindrücken.





Da ich von dem Kürbis noch etwas übrig hatte, habe ich heute
eine Kürbiscremesuppe gemacht. Dazu gab es Suppe gebastet.
Natürlich Kürbisbrot. Es hat hervorragend zur Suppe gepasst.
Jetzt musste ich gerade ein paar Blumenkübel in Sicherheit
bringen. Draußen gefürht. Es da machen wir bei uns. Sicherheit
gemeinsam gemütlich spielen. noch das ein oder andere Spiel
gemeinsam und schauen ein bisschen fern.

Aber nochmals zurück zum Kürbisbrot. Ich finde es macht sich auch als "essbare Deko" gut.





Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende! Macht es Euch gemütlich!