**Kürbisbrot**

Hallo!
Ich hoffe, Ihr habt noch nicht genug von Kürbisrezepten! Eines habe ich nämlich noch für Euch. Kürbisbrot in Form von kleinen Kürbissen.
Ich finde das ist eine supersüße Idee. Gerade jetzt, wo ein Feiertag, Geburtstag oder anderer Besuch bekommt. Egal ob der sicherlich dein oder anderen Besuch bekommt. Egal ob der Besuch zum Frühstück, Mittagessen oder zum Nachmittagskaffe kommt, das Kürbisbrot passt immer.
Man kann es mit Süßem, sprich Marmelade, genießen oder auch mit herzhaftem Belag.



# 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. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Butter dazugeben und mit dem Mixstab pürieren.
Die Milch leicht erwärmen und die Germ darin auflösen.
Mehl, Salz, Zimt und Kurkuma in eine Schüssel geben und vermischen. Honig, Ei, Kürbispüree und die in Milch aufgelöste Germ dazugeben. Alles mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, abdecken und an einem warmen Ort zirka 45 Minuten gehen lassen.
Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Sollte der Teig kleben, nochmals etwas Mehl darüber streuen und zu einer Kugel formen.
Diese Kugel in 8 gleiche Stücke teilen. Diese wieder mit Hilfe von etwas Mehl zu Kugeln formen.
Tipp: Immer nur eine Kugel formen und dann gleich mit dem Küchengarn abbinden. Dann das nächste Teigstück, bis alle fertig sind.
Vom Küchengarn 90cm lange Stücke abschneiden. Dieses Küchengarn kreuzen. Teigkugel legen. Den Teig umdrehen im Prinzip wie ein Geschenkspäckchen schnüren. Dabei das Garn aber nicht zu fest anziehen.
Die Teigkürbisse auf ein Blech geben. Zudecken und nochmals zirka 20 Minuten gehen lassen. Das Ei verquirlen und die Kürbisse damit bestreichen.
Im Vorgeheizten Rohr bei 180°C zirka 25-30 Minuten backen.
Ich habe probiert ein kleines Video zu machen, damit Ihr seht wie man den Kürbis "schnürt".
Als Stielersatz 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 natürlich Kürbisbrot. Es hat hervorragend zur Suppe gepasst. Jetzt musste ich gerade ein paar Blumenkübel in Sicherheit bringen. Draußen stürmt es! Da machen wir es uns jetzt auf der Couch 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!