

## Kürbisbrot

### Für den Kürbis:

400 g gelber Kürbis  
1 TL Salz  
4 Nelken  
½ TL Zimtpulver  
3 TL Ingwer

### Für den Teig:

500 g Weizenmehl Typ 405  
5 EL Zucker  
42 g frische Hefe (1 Würfel)  
50 ml lauwarme Milch  
2 EL weiche Butter  
1 TL jodiertes Salz  
2 EL geschälte Kürbiskerne

### Außerdem:

1 EL Margarine für die Form  
2 EL Kürbiskerne zum Bestreuen

Den Kürbis schälen, entkernen und in nicht zu große Würfel schneiden. Mit 150 ml Wasser, dem Salz, den Nelken, dem Zimtpulver und dem Ingwer etwa 10 Minuten weich dünsten. Die überschüssige Kochflüssigkeit abgießen. Die Nelken herausnehmen, dann das Kürbisfleisch im Mixer pürieren.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, den Zucker und die zerbröckelte Hefe hineingeben. Die Milch darüber gießen und alles mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. Danach die Butter, das Salz und das Kürbispüree dazugeben und alles zu einem festen und glatten Teig verkneten. Falls der Teig noch nicht fest ist, noch etwas Mehl dazugeben. Den Teig nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 185 Grad Celsius vorheizen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, abkühlen lassen und unter den Teig kneten. Eine Kastenform mit der Margarine ausstreichen. Den Teig einfüllen, die Oberfläche mit etwas Wasser bestreichen. Die restlichen Kürbiskerne darauf streuen und leicht andrücken. Den Teig zugedeckt nochmals etwa 5 Minuten gehen lassen. Das Brot auf der zweiten Einschubleiste von unten in ca. 45 Minuten goldbraun backen.