Rezept

Halloween-Kürbisbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Halloween-Kürbisbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Kürbis
4 EL	brauner Rohrzucker
1 Prise	gemahlene Nelken
20 g	weiche Butter
2 TL	Trockenhefe
2 TL	Salz
1 1/2 TL	gemahlener Zimt
1 TL	frisch geriebene Ingwerwurzel
420 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Rosinen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Kürbis schälen und putzen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden, in 50 ml Wasser weich dünsten. Pürieren, 200 g Kürbismus abwiegen und in die Backform geben.

2. 200 ml Wasser und die restlichen Zutaten bis auf die Rosinen in die Backform geben. Die Rosinen 30 Min. nach Programmstart in die Backform geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.