

Rezept

# Halloween-Kürbisbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Halloween-Kürbisbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 09.06.2026

## Zutaten

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