Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kerniges Kürbisbrot

Ein Rezept von Kerniges Kürbisbrot, am 07.10.2026

Zutaten

100 g	geputzter Hokkaidokürbis (ungeschält)
1 TL	Backpulver
1/2 TL	½ TL Salz
1/2 TL	½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250- 300 ml	250-300 ml lauwarmes klassisches Mineralwasser
300 g	Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen	Trockenhefe
1/2 TL	½ TL Zucker
35 g	flüssige Butter
100 g	Kürbiskerne
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch fein reiben. Backform einfetten und warm stellen. Das Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Trockenhefe mischen.

2. Salz, Zucker, Zitronenschale und Butter mit dem Wasser verrühren. Die Mischung zum Mehl gießen und den Teig kräftig schlagen. Kürbisfleisch und Kürbiskerne bis auf 1 EL unterheben. Teig in die Form füllen, die Oberfläche 1 cm tief einschneiden. Mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen.

3. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Aus der Form lösen, auf den Backofenrost stürzen und im ausgeschalteten Ofen 5 Min. nachbacken. Das Brot vollständig auskühlen lassen.