

Rezept

# Kerniges Kürbisbrot

Ein Rezept von Kerniges Kürbisbrot, am 26.04.2024

## Zutaten

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