

Rezept

Kürbis-Hafer-Brot

Ein Rezept von Kürbis-Hafer-Brot, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Mehl	120 g kernige Haferflocken
ca. 250 g möglichst flüssiges Kürbispüree	1 TL Salz
2 EL gehackte Petersilie	2 EL gehackter Dill
2 EL Schnittlauchröllchen	1 Würfel frische Hefe (42 g)
Butter für die Form	Kondensmilch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von ca. 30 cm Länge: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl, die Haferflocken, das Kürbispüree, das Salz und die Kräuter in eine Schüssel geben. Die Hefe dazubröckeln und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas lauwarmes Wasser unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft ca. 30 Min. gehen lassen. Nochmals durchkneten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kastenform einfetten. Den Teig zu einem länglichen Brot formen und in die Form geben. Die Oberfläche mit Kondensmilch bepinseln und einige Male mit einer Gabel einstechen. Das Brot im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 1 Std. 10 Min. backen.