

REZEPT FÜR SÜSSES KÜRBIS-WALNUSS-BROT



SÜSSES KÜRBIS-WALNUSS-BROT

Schwierigkeitsgrad: normal

für 1 Laib (12-15 Scheiben) | 90 Min. | +
Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g gegartes Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido
- 30 g Walnusskerne
- 30 g Kürbiskerne
- 80 g getrocknete Aprikosen
- 350 g Mehl
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1/2 TL Salz
- ½ Pck. Trockenhefe
- 1 TL gem. Anis
- 75 ml Milch
- 40 g weiche Butter



6405

ZUBEREITUNG

168

Kcal

pro Scheibe (bei
15)

4

Gramm

Eiweiß

25

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

1. Gegartes Kürbisfleisch pürieren. Walnüsse und Kürbiskerne grob hacken, Aprikosen fein würfeln.

2. Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und Anis mischen. Milch lauwarm erwärmen und mit Kürbispüree und Butter zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Aprikosen, Nüsse und Kerne unterkneten.

3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Dann einen ovalen Laib (ca. 20 cm lang) daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen [Backofen auf 210 °C \(Ober-/Unterhitze\) vorheizen](#).

4. Brot im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, dann Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und Brot ca. 50 Minuten fertig backen. Falls das Brot zu dunkel wird, Oberfläche locker mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Das Brot ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.