

ZUKUNFTS-REZEPT

KÜRBISBROT 1 BROT

Zutaten

- 300g Kürbis
- 125ml Wasser
- 125ml (Hafer) Milch
- 1EL Margarine oder Öl
- 500g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- Fett für die Form



Zubereitung

Den Kürbis (geschält) im Wasser kochen, abgießen. Durch ein Sieb passieren oder mit einem Zauberstab pürieren. Die (Hafer) Milch und die Margarine/Öl unter die Kürbismasse rühren. Dann das Mehl, Zucker, Salz und Hefe unterkneten und den Teig in eine gefettete Kastenkuchenform geben. Ca. 30 Min. gehen lassen.

In den kalten Ofen schieben und bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 - 50 Min. backen.