

Kürbisbrot

Zutaten:

1 Würfel Hefe
¼ Pfund Margarine
¼ l Milch
¼ Pfund Zucker
1 Pfund Kürbis
2 TL Salz
2 ½ Pfund Mehl
1 Ei

Zubereitung:

Den Kürbis mit der Milch und dem Zucker einmal aufkochen und bei kleiner Hitze weiterkochen, bis sich der Kürbis auflöst.

Danach die Mischung abkühlen lassen und die Hefe darin auflösen.

Anschließend mit Mehl, Margarine, Salz und dem Ei zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Diesen ca. 30-45 min gehen lassen.

Aus dem Teig kann man 3-6 Brote formen (je nach Größe) oder auch kleine Brötchen, je nach Geschmack.

Die geformten Teile noch einmal 30 min gehen lassen, dann bei 200 ° C je nach Größe der Teile 20-60 Minuten backen.

Tipp:

Da im Teig Milch und Eier enthalten sind, bräunt er sehr stark. Die Temperatur kann auch gedrosselt werden, dann aber länger backen.