

## Rezept für selbst gemachtes Kürbisbrot

### Zutaten:

- 1 kleinen Hokkaido-Kürbis (etwa 500 g)
- 400 g Mehl (Dinkel-, Weizen- oder selbst gemahlen)
- 1 Packung Trockenhefe oder 1 halben Würfel frische Hefe
- bei Verwendung von frischer Hefe: 3 EL Wasser, 1 TL Zucker
- je 1 Prise Salz und Zucker
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 100 g Kürbiskerne oder andere Saaten
- 3 EL Wasser
- Küchengarn



---

### Zubereitung:

1. Kürbis waschen, grob in Stücke schneiden und die Hälfte des Kürbisses etwa zehn Minuten in Salzwasser weichkochen.
2. Etwas abkühlen lassen und pürieren.
3. Restlichen Kürbis grob zu Stiften reiben.
4. Mehl in eine Schüssel geben. Mit Salz, Zucker, Kurkuma und Trockenhefe mischen. Bei Verwendung von frischer Hefe einen Vorteig machen: Frische Hefe mit drei Esslöffeln lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren und zehn Minuten ruhen lassen.
5. Kürbispüree mit einem Knethaken unter die Mehl-Gewürz-Hefe-Mischung kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend den geraspelten Kürbis untermengen.
6. 40 bis 50 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
7. Backofen auf 220 °C Ober- Unterhitze (Umluft: 200 °C) vorheizen.
8. Nach der Gehzeit Teig nochmals durchkneten und die Saatenmischung oder Kürbiskerne einkneten.
9. Teig zu einer Kugel formen und Küchengarn locker um die Teigkugel wickeln, bis die Form an einen Kürbis erinnert. Nochmals 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
10. Teigkugel auf ein Backblech legen und mit Wasser bestreichen. In den Backofen schieben.
11. Nach zehn Minuten Backzeit die Temperatur auf 200 °C (Umluft: 180 °C) senken und weitere 30 Minuten backen.
12. Nach dem Erkalten das Küchengarn entfernen.