

Kürbisbrot

Hallo!
Ich hoffe, Ihr habt noch nicht genug von Kürbisrezepten!
Ich habe ich nämlich noch für Euch. Kürbisbrot in Form von
Kürbisseiten, das ist eine supersüße Idee. Gerade jetzt, wo ein
Kürbis erntet, das ist ein heiliges Ritual. Bekommt es auch
von der Erde, das ist ein heiliges Ritual. Bekommt es auch
vom Feld zum Frühstück oder Mittagessen oder zum Nachmittagskaffee
kommt das Kürbisbrot, passt immer
Man kann es mit Sesam, sprich Marmelade, genießen oder auch
mit herzhartem Belag.



Kürbisbrot

Zutaten:

400g Hokkaidokürbis
40 g Butter
90 ml Milch
1/2 Würfel frische Germ (Hefe)
400 g Weizenmehl
200g Dinkelmehl
80 g Honig
1 Ei
1/2 TL Salz
2 MS Zimt
2 MS Kurkuma
1 Ei zum Bestreichen

Küchengarh

Den geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis in 200 ml Wasser weichdünsten und abseihen und kurz ausdampfen lassen. Die Butter dazugeben und mit dem Mixstab kurzieren lassen. Die Milch reich erwärmen und die Germ darin auflösen. Von Kürbis, Salz, Zimt und Kurkuma in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Honig dazugeben. Alles mit dem Knetfaden zu einem Teig verarbeiten. Alles mit dem Knetfaden zu einem warmen Ort für etwa 45 Minuten gehen lassen. Dann Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Sollte dieser kleben nochmals etwas Mehl darüber streuen und zu einer Kugel formen. nochmals etwas Mehl darüber streuen und zu einer Kugel formen. gleiche Stücke teilen. Diese wieder mit Mehl bestäuben. Mehl zu Kugeln formen. Küchengarh mit Küchengarh abbinden. Dann das nächste Teigstück, bis alle Teigstücke verarbeitet sind. Küchengarh 90cm lange Stücke abschneiden. Dieses Küchengarh kreuz die Teigkugel legen. Den Teig umdrehen. aber nicht zu fest anziehen. Die Teigkugel zu fest anziehen. Küchengarh kreuz die Teigkugel legen. Den Teig umdrehen. aber nicht zu fest anziehen. Die Teigkugel zu fest anziehen. Kürbis in 20 Minuten gehen lassen. Das Ei verquirlen und die Kürbisse damit bestreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C zirka 25-30 Minuten backen. Ich habe probiert ein kleines Video zu machen, damit Ihr sieht wie man den Kürbis schnürt.

Als Stielerersatz kann man nach dem Backen noch einen Kürbiskern hineindrücken.





Da ich von dem Kürbis noch etwas übrig hatte, habe ich heute
eine Kürbiscremesuppe gemacht. Dazu gab es Suppe gebackt.
Natürlich Kürbisbrot. Es hat hervorragend zur Suppe gepasst.
Jetzt musste ich gerade ein paar Blumenkübel in Sicherheit
bringen. Draußen gefühlte es, da machen wir es uns sicherheit
gemeinsam gemütlich. Spielen noch das ein oder andere Spiel
gemeinsam und schauen ein bisschen fern.

Aber nochmals zurück zum Kürbisbrot. Ich finde es macht sich auch als "essbare Deko" gut.





Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende! Macht es Euch gemütlich!