



# Kürbisbrot

## Zutaten für 4 Personen

Für eine eckige Brotbackform 30 cm

- > 325 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
- > 1 EL Butter
- > 125 ml Milch
- > 2 EL Zucker
- > 1 TI Salz
- > 500 g Weizen- oder Weizenvollkornmehl
- > 1 Päckchen
- > Trockenhefe

**Zubereitung**

Zubereiten und Dämpfen: 30 Minuten

Teig gehen lassen: 30 Minuten

Backzeit: 50 Minuten

Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser 30 Minuten dämpfen. Abgießen und pürieren.

Butter und Milch unterrühren und die übrigen Zutaten unterkneten.

Teig in eine gefettete Kastenform geben und ca. 30 Minuten gehen lassen.

In vorgeheiztem Backofen bei 180° C ca. 50 Minuten backen.