



Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönningen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR  
Gänhauk 22  
49624 Lönningen-Angelbeck  
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de  
www.biohof-am-kolk.de

## Rezeptidee Kürbisbrot/-brötchen

Kürbisbrot braucht etwas Zeit, schmeckt dafür aber super lecker.

Wir backen gerne auch ein bisschen mehr und verschenken einen Teil.  
Ist immer gern genommen!

### Zutaten:

1 kg Kürbis Hokkaido/Butternut  
1 kg Weizenmehl 550  
21 g Hefe (halber Würfel)  
125g Butter o. Margarine (weich)  
10g Salz  
10g Zucker

### Zubereitung:



Den Kürbis waschen und halbieren, Inneres mit einem Löffel herausschaben. (Butternut schälen!) Die Hälften in grobe Stücke schneiden und 1 kg abwiegen. Für 45 Minuten bei 180 Grad in den Ofen, bis der Kürbis weich ist. Etwas abkühlen lassen und dann in einer geeigneten Form mit dem Pürierstab fein pürieren.

21g Hefe in eine große Plastikschüssel zerbröseln und die Kürbismasse dazugeben. Mit einem kleinen Schneebesen die Hefe im Kürbis auflösen. Weizenmehl, Salz, Zucker und Butter/Margarine dazu und alles zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht zu fest oder flüssig sein, falls nötig ein bisschen Wasser oder etwas mehr Mehl zugeben. Optimaler Weise klebt der Teig an den Fingern. Teigmasse zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abdecken. Für 60 Minuten gehen lassen.

Küchentisch mit Mehl bestäuben und beliebige Menge an Teig aus der Schüssel nehmen und zu Brötchen oder Brot formen. Fertige Laibe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen. Tipp: genug Abstand zwischen den Brötchen/Brotten lassen. Die geformten Teiglinge weitere 45 Minuten gehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Kurz vor dem Reinschieben die Teiglinge mit einem geriffelten Messer leicht einschneiden. Brötchen für 15-20 Minuten in den Ofen, Brot auch bis zu 25 Minuten (Gut beobachten)

Dann am besten noch warm mit Butter oder Marmelade genießen.  
Guten Appetit!