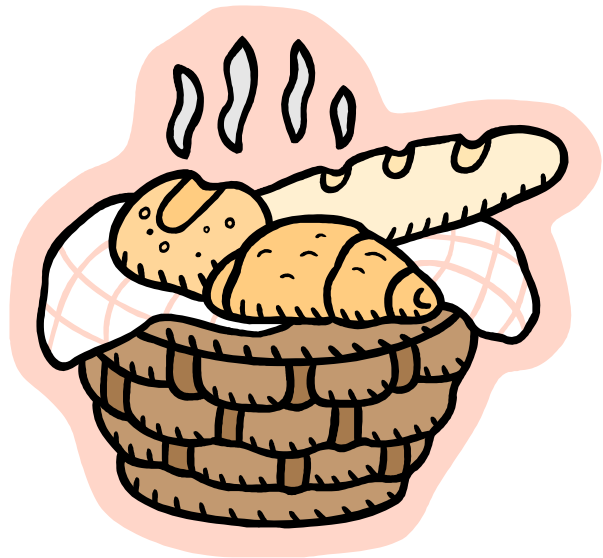


Unsere Sortenempfehlung : Tetsukabuto

Zutaten :

500 g Kürbismasse
500 g Mehl
360 g brauner Zucker,
300 g weißer Zucker
150 g Rosinen
150 g Walnüsse gehackt,
150 ml Wasser
¼ L Öl, 2 TL Natron
1 TL Zimt, 1 ½ TL Salz, ½ TL Muskatnuss



Zubereitung :

Das Kürbisfleisch soll gewürfelt und entweder gedämpft oder in sehr wenig Wasser gekocht werden, damit es trocken und möglichst aromatisch bleibt. Nach dem Kochen wird es durch ein Sieb getrieben. Dann entsprechend nach Rezeptangabe abgewogen (Tip : Für Leute die keine Nüsse mögen : lasst sie weg). Wer Nüsse mag : lasst das Brot in Alufolie 24 Stunden " reifen" es schmeckt dann noch besser.

Herd auf 190 °C vorheizen, 2 Brotformen (oder 6 Miniformen) einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.

Mixe alle trockenen Zutaten in einer Schüssel, gebe die Eier, das Öl, Wasser und Kürbis dazu. Ordentlich im Mixer oder mit starker Hand mischen, zum Schluss die Rosinen und Nüsse darunterziehen.

In die Brotformen verteilen. Backzeit 1 Stunde und 15 Minuten,

Zahnstochertest !!!! Es muss trocken sein nach anstecken. Das Brot muss 5 Minuten abkühlen ehe es aus den Formen genommen werden kann.

Es kann in Alufolie gewickelt sehr gut gefroren werden.

Schmeckt auch sehr gut leicht getoastet.

Bei Miniformen verringert sich die Backzeit auf 45 Minuten, bei Muffins auf 35 Minuten.