

Kürbis-Brot

von Marita Winkelmann

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ kg Kürbis,

in sehr wenig Sahne/Wasser-Gemisch kochen. Abseihen und über Nacht abtropfen lassen.

Am nächsten Morgen:

- 1 kg Weizenvollkornmehl
- 100 g Honig
- 130 g Butter
- 1 Würfel Hefe
- etwas Sahne

Von den obigen Zutaten einen kompakten Hefeteig herstellen.

Den abgetropften Kürbis unterkneten.

Einen Brotlaib (evtl. auch 2) formen und bei 220° C ca. 1 Stunde backen.