Kürbisbrot ohne Hefe



Zutaten für 1 Kastenform

- ca. 500 g Hokkaido Kürbis Bruttogewicht (=300 g Kürbispüree)
- 500 g Dinkelvollkornmehl*
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 200 ml Wasser
- 2 EL naturtrüber Apfelessig*
- 10 g Natursalz*

Zubereitung

- Kürbis waschen, vierteln, entkernen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten weich garen. Anschließend die Pelle entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Stabmixer* fein pürieren. Es müssen 300 g Kürbispüree übrigbleiben.

- Mehl* und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- Kürbispüree und die anderen Zutaten dazugeben. Alles mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.
- Einen länglichen Brotlaib formen und in eine gefettete Kastenform* geben. Mit einem scharfen Messer obendrauf längs einschneiden.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 55 Minuten backen.

TIPP: Das Brot hält ein paar Tage frisch, kann aber auch problemlos eingefroren werden.

*= Werbung

Tipp für deinen Alltag
Wenn du öfter einfache und schnelle Rezepte suchst, findest du in meiner Feierabendküche 50 basische Gerichte, die alle in unter 30 Minuten fertig sind.

Für eine optimale Ergänzung deiner **Ernährung** empfehle ich dir die hochwertigen, veganen Mikronährstoffe von **Naturtreu**.
Du kannst ab sofort bei jeder Bestellung **dauerhaft sparen** mit meinen offiziellen **Naturtreu Rabattcodes**:

- **NT15-BASISCH** – 15% Rabatt für Neukunden
- **NT10-BASISCH** – 10% Rabatt für Bestandskunden

Weitere Infos und meine Produkttests findest du auf meiner separaten Naturtreu Seite

NATURTREU