

Kürbisbrot

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Beutel Trockenhefe, 25 ml lauwarme Milch, 100 gr flüssige Butter oder Margarine, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 0,5 Teelöffel Salz, 2 mittelgroße Eier, 250 gr gekochtes Kürbisfleisch.

Die Zubereitung:

Brotteig herstellen, in eine Kastenform geben. Bei 50°C im Backofen aufgehen lassen, ca. 30 Minuten. Dann bei 180°C ca. 35-45 Minuten backen. Klopfrage!!!! Evtl. kopfüber im ausgeschalteten Ofen nachgaren lassen.

Ergibt ein safrangelbes, süßes Brot. Schmeckt am Besten nur mit Butter, evtl. Marmelade.

Guten Appetit