

## Kuerbisbrot - Ostpreussisches

Kategorien: Brot, Kuerbis, Land, Ostpreussen

Zutaten für: 1 Brot

400	Gramm	Kuerbis, gelb
100	ml	Wasser
1	Teel.	Salz
4		Nelken
1		Zimtstangenstueck (10 cm)
20	Gramm	Ingwer, frisch gerieben
500	Gramm	Mehl
42	Gramm	Hefe
50	ml	Milch
50	Gramm	Zucker
30	Gramm	Butter; weich
1/2	Teel.	Salz
		Mehl zum Bearbeiten
50	Gramm	Kuerbiskerne

### Anleitung:

Kuerbis schaelen, entkernen und wuerfeln. Mit Wasser, Nelken, Zimt und Ingwer 10 Minuten weich duensten. Evt. etwas Fluessigkeit abgiessen und die Gewuerze herausnehmen. Den Kuerbis mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren. Fuer den Hefeteig das Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Mulde druecken. Hefe hineinbroeseln. Lauwarme Milch daruebergiessen, etwas verruehren. Zudecken und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Zucker, Butter, Salz und Kuerbispueree zugeben. Mit den Knethaken des Handruehrers zu einem trockenen Teig verkneten, evt. noch etwas Mehl zugeben. 10 Minuten gehen lassen. Kuebiskerne grob hacken. Den Teig durchkneten und 3/5 der Kuebiskerne untermengen. Eine Kastenform (30 cm Laenge) ausfetten, den Teig hineinfuellen und mehrmals an der Oberflaeche einschneiden. Mit Wasser bestreichen, mit Kuebiskernen bestreuen. 5 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 185oC 25-30 Minuten goldbraun backen.