

# Kürbisbrot

1/8 l Milch

3 Tüten Trockenhefe

3 EL Mehl

3 TL Zucker



- diese Zutaten zusammenmischen, leicht kneten und 15 min gehen lassen, danach dazugeben:

1,5 kg Mehl

1 kg gekochtes Kürbisfleisch (ich habe es gesalzen)

200 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

2 Tüten Vanillezucker

Abgeriebene Schale von einer Zitrone

1 Ei

1 EL Salz

- alles durchkneten und Brote daraus formen
- 15 min gehen lassen
- Bei 200° ca. 45 min backen

Bei mir ergaben die Zutaten 4 kleine Brote, teilt die Zutaten, wenn Ihr weniger mögt, ansonsten kann man das Brot auch gut einfrieren.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

