

REZEPT

Kürbiskernbrot mit nutella®

Leicht

2 h 50 min



ZUTATEN FÜR 30 PORTIONEN

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g Roggenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Kürbiskernöl
- 200 g Kürbispüree
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 150 g Kürbiskerne

Für das Topping:

- 450 g nutella®

Utensilien:

- 1 Rührschüssel
- 1 Handrührgerät
- 1 Küchentuch
- 1 Backblech
- 1 Backpapier
- 1 Messer
- 1 Kuchengitter



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

In einer großen Rührschüssel das Weizenmehl und Roggenmehl vermischen. Die Trockenhefe und das Salz hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät gut vermengen. Kürbiskernöl und Kürbispüree hinzufügen und vermischen. Das lauwarme Wasser langsam hinzufügen und den Teig gründlich kneten, bis er geschmeidig ist. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.



2

Den Teig kneten, um die Luft herauszudrücken und die Kürbiskerne hinzufügen. Gut durchkneten, damit die Kerne gleichmäßig verteilt sind. Den Teig zu einem Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem scharfen Messer mehrere Schnitte auf der Oberfläche des Brotes platzieren. Das Brot mit einem Küchentuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

**3**

Den Backofen vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze, 200°C Umluft) und das Brot anschließend 50 Minuten backen. Das fertige Kürbiskernbrot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das abgekühlte Kürbiskernbrot in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit 15 g nutella® bestreichen.