

Süß-scharfes Kürbisbrot mit Zimt & Ingwer

Zutaten: ca 20 Scheiben:

- 400 g Kürbispüree vom Hokkaido-Kürbis (ggf. schon am Vortag zubereiten)
- 300 g Mehl (Type 405)
- 2 TL Zimt
- 1/2 TL [NAHANI Fermentierter Ingwer](#)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 125 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 180 g Zucker
- Abrieb einer Bio-Orange
- Fett für die Kastenform



Zubereitung:

1. Den geschälten Hokkaido-Kürbis in kleine bis mittlere Würfel schneiden. Im Kochtopf für ungefähr 15 Minuten garen. Den Topf von der heißen Stelle nehmen. Den Kürbis mit einem Stampfer zerdrücken. Zur Seite stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Mehl gemeinsam mit dem Zimt, [NAHANI Fermentierter Ingwer](#), Backpulver sowie Natron in eine Schüssel geben und vermengen.
4. Die Buttermilch, Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät einige Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
5. Die Buttermilch-Mischung und das Kürbispüree zu der Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Orange abreiben und unterheben.
6. Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform (24 cm) geben und im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten auf der untersten Schiene backen. Anschließend herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: Wer möchte kann in den Teig noch getrocknete Beeren (z.B. Cranberrys) und gehobelte Nüsse oder Mandeln rühren und Kürbiskerne auf den Teig streuen.

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

