

Kürbis-Brot mit Curry und Cashewkernen

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

etwa 300 g Hokkaido-Kürbis
100 g Cashewnüsse
450 g Dinkelmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Currypulver
350 ml Wasser warm
5 EL Olivenöl

1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, ggf. schälen und 200 g Fruchtfleisch abwiegen. Kürbis auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Cashewkerne grob hacken und 1 EL davon zum Bestreuen beiseitestellen. Kastenform (25 x 11 cm) mit zurechtgeschnittenem Backpapier auskleiden.

2 Hefeteig:

Dinkelmehl mit Hefe, Salz, Zucker und Curry in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Kürbis und übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Kastenform füllen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**Heißluft etwa 180 °C****3 Übrige Cashewkerne aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.****Rille: in der unteren Hälfte des Backofens****Backzeit: etwa 40 Minuten**

Das Brot mit Backpapier aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zu diesem Brot passt ein Kräuter-Crème-fraîche-Dip sehr gut.
- Das Brot ist einfriergeeignet.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53