

## Rezept für Halloween: Kürbisbrot



In manchen Fenstern leuchten sie schon, die liebevoll und dennoch gruselig in Kürbisköpfe geschnitzten Grimassen, die ankündigen: Bald ist wieder Geisternacht. Was also liegt näher, als die Geister gnädig zu stimmen und mal wieder – oder auch erstmalig - ein leckeres, gold-gelbes Halloween- oder Kürbisbrot zu backen? Also, los geht's.

### Die Zutaten

- 400 g Kürbisfleisch oder ungesüßtes 200 g Kürbispüree
- 600 g Mehl
- 40 g Margarine
- 125 ml Milch
- 5 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Päckchen Hefe
- 2 EL Ahornsirup
- 4 EL Kürbiskerne

### Die Zubereitung

1. Wenn Sie nicht auf Kürbispüree zurückgreifen möchten, heißt es zu Beginn, das Kürbisfleisch in Würfel zu schneiden und für ca. 5 Min. in kochendem Salzwasser zu garen. Nach dem Abgießen müssen Sie das Fruchtfleisch mit einem Pürierstab pürieren.

2. Unter das fertige Püree rühren Sie nun die Milch und die Margarine und geben anschließend das Mehl, den Zucker, die Hefe und 2 EL der Kürbiskerne hinzu, die Sie nun zu einem Teig verkneten. Noch eine Prise Salz, eine Prise Zimt und eine Prise Muskatnuss dazu, schon ist der Teig fertig und

## Rezept für Halloween: Kürbisbrot

13.10.2009, 00:12

---

sollte im Anschluss noch 30 Min. ruhen dürfen.

3. Fetten Sie einstweilen die Kuchenform (Kastenform mit dem Maß 26 cm) ein, oder legen Sie diese mit Backfolie/ Backpapier aus und heizen Sie Ihren Backofen bei 180 Grad schon einmal vor.

4. Hat der Teig genug geruht, wird er in die Kuchenform eingefüllt und darf anschließend auf mittlerer Schiene bei 200 Grad ca. 40 – 50 Min. zu einem leckeren Kürbisbrot heranbacken.

5. Zum finalen Abschluss fehlt nur noch die gold-gelbe Glasur, die Ihr Brot nach einer kurzen Abkühlpause durch das Bestreichen mit ein wenig Ahornsirup erhält. Jetzt noch schnell die übrig gebliebenen 2 EL Kürbiskerne darüber streuen, schon dürfen die Geister kommen.

### Das Geheimnis des goldenen Ringes

Wenn Sie natürlich ein ganz traditionelles Kürbisbrot backen möchten, sollten Sie den goldenen Ring nicht vergessen. Dieser wird mit in den Teig gegeben und so ins Brot mit eingebacken. Derjenige, der den Ring findet bzw. in dessen Brotstück oder Brotscheibe er entdeckt wird, ist der oder diejenige, die als nächstes heiraten wird. So zumindest sagt es der keltische Brauch.

Viel Spaß beim Backen & Geister vertreiben ....