

Kochen

Tanja Reichel

Donnerstag, den 14.10.2021

Kürbis-Zupfbrot mit Kürbis-Kräuterbutter

Für 8 bis 10 Stück

Zutaten

Für den Teig:

250 g Hokkaido-Kürbis
 300 ml Milch
 30 g frische Hefe
 1 Prise Zucker
 750 g Weizenmehl (Type 405)
 1 TL Salz
 80 g Butter, weich
 1 Ei (Größe M)
 1 TL Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch),
 gehackt
 etwas Pfeffer

Für die Kürbis-Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 1 Handvoll Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
 200 g Butter, weich
 1 EL Kürbiskernöl
 4 EL Kürbiskerne, natur oder geröstet
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Außerdem:

Springform (Ø 25cm)
 etwas Weizenmehl zum Bearbeiten
 Mixer
 Teigrolle

Zubereitung:

1. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit etwas Wasser in einem Topf aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Kürbis pürieren und abkühlen lassen.
2. Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und mit Zucker und der Milch vermengen. Die Hefemischung etwa 5 Minuten ruhen lassen.
3. Mehl mit Salz in eine Rührschüssel geben. Eine Mulde in das Mehl drücken, Hefemilch und Butter dazugeben. Das Ei verquirlen, mit dem Kürbismus, den Kräutern und 1 Prise Pfeffer zum Mehl geben.
4. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit den Händen noch mal kurz durchkneten und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
5. Währenddessen für die Kürbis-Kräuterbutter Knoblauchzehe und Schalotte abziehen, fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
6. Butter mit Knoblauch, Schalotte, Kräutern, Kürbiskernöl und Kürbiskernen in einen Standmixer geben und gut vermischen. Die Butter mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen.
8. Den Teig halbieren und jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (40 x 40 cm) ausrollen. Die Kürbisbutter gleichmäßig auf den Teigflächen



verstreichen. Die Teige von der langen Seite in ca. 5 bis 6 cm breite Streifen schneiden. Streifen jeweils dritteln und fächerförmig zusammenfallen.

9. Die Fächer in die vorbereitete Form setzen, dabei vom Rand aus beginnen. Die Form in den Backofen auf die mittlere Einschubleiste stellen. Das Zupfbrot 40–45 Minuten goldbraun backen.
10. Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und servieren.