



Oktober/November 2022

lfd. Nr. 650

Liebe Kolpingschwestern und Kolpingbrüder,

am 23.9.2022 fängt der kalendarische Herbst an. Die Tage werden kürzer und wir stellen uns schon langsam auf den Winter ein.

Damit euch die Zeit nicht so lange fällt, habe ich euch ein Rezept zum Backen eines Kürbisbrottes herausgesucht.

Zutaten: 300 g Kürbis, 125 ml Wasser, 125 ml Milch, 1 EL Margarine, 500 g Mehl, 3 EL Zucker, 1 TL Salz, 1 Pck. Trockenhefe, Fett für die Form

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten, Ruhezeit ca. 30 Minuten, Backzeit 40-50 Minuten

Und so wird es gemacht:

Den Kürbis (geschält) im Wasser kochen, abgießen. Durch ein Sieb passieren oder mit einem Zauberstab pürieren. Die Milch und die Margarine unter die Kürbismasse rühren. Dann das Mehl, Zucken, Salz und Hefe unterkneten und den Teil in eine gefettet Kastenkuchenform geben. Ca. 30 Minuten stehen lassen.

In den kalten Ofen schieben und bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40-50 Minuten backen.

Das fertige Brot kann eingefroren werden.

Ich wünsche Euch gutes Gelingen und einen guten Appetit.

Es grüßt euch mit treu Kolping

Rebecca Brandenburg