

Kümmelbrot #10369

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Kürbis

* BROT

300 g Kürbis
120 g Pinienkerne
250 g Mehl
2 ts Backpulver
2 ts Zimt
150 g Zucker
1 pn ;Salz
10 ml Milch
2 Eier
1 ts Sonnenblumenöl
1 Vanilleschote

* FÜR DIE SAUCE

100 g Kürbis
70 g Zucker
5 Eigelb
1 Vanilleschote
250 ml Milch
1 ds Zimt
1 ds Muskat
1 ds Gewürznelkenpulver

* QUELLE:

-- Nach: Werner Waldmann und
-- Marion Zerbst, Chili, Mais
-- und Kaktusfeigen, 1995
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Dieses weiche, süße, kuchenähnliche Brot gehört zu den Lieblingsgerichten vieler Indianerstämme, vor allem im amerikanischen Südwesten. Dieses Kürbis-Pinienkern-Brot kann man ohne Sauce als süßes Teegebäck oder zum Frühstück essen; zusammen mit der Kürbissauce ergibt es ein köstliches Dessert.

Brot-Zubereitung: Kürbis würfeln, etwa 20 Minuten in Salzwasser garen und pürieren. Die Pinienkerne in eine Bratpfanne unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur drei bis fünf Minuten rösten, so dass sie gleichmäßig braun werden. Hierzu braucht man kein Fett, da die Pinienkerne reich an natürlichen Ölen sind. Achtung! Pinienkerne brennen sehr leicht an!

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.

In einer anderen, großen Schüssel Milch, verquirlte Eier, Öl und das Mark der Vanilleschote miteinander vermischen. Das Kürbispüree dazu geben und den Inhalt der beiden Schüssel miteinander mischen. Die gerösteten Pinienkerne unterheben, den Teig in eine eingefettete feurfeste Kastenform geben, und eine Stunde im vorgeheizten Ofen garen, bis das Brot bei Fingerdruck zurückschnellt.

Kürbissauce: Kürbis würfeln, etwa 20 Minuten in Salzwasser garen und pürieren.

Zucker und Eigelbe in einer großen Rührschüssel miteinander vermischen.

Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben, diese fast bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die heiße Vanillemilch mit dem Schneebesen langsam in die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Diese Mischung nun in den Topf zurückgeben und etwa 10 Minuten unter ständigem Umrühren köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Die Sauce darf aber auf gar keinen Fall aufkochen, sonst gerinnt sie!

Sobald die Mischung so dick ist, dass sie am Rücken eines Löffels hängenbleibt, vom Herd nehmen und Kürbispüree sowie Gewürze dazugeben. Alle diese Zutaten gut miteinander verrühren.

Das Kürbis-Pinienkern-Brot mit der Sauce servieren (die Kürbissauce hält zugedeckt im Kühlschrank etwa drei bis fünf Tage).