

Kürbis-Pinienkern-Brot mit pikanter Kürbissauce

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

250 g Zucker

250 ml gekochter Kürbis;

; (Kürbisfleisch im Topf

; mit etwas Wasser ca. 20 -

; 30 min köcheln, in Seiher

; abgießen und Wasser

; ablaufen lassen,

; Restmasse mit Pürierstab

; mixen)

1 tb Orangenschale (Orangeback)

260 g Mehl

1 ts Backpulver

1 ts Natron

1 ts Zimt

1/4 ts Salz

Alle Zutaten vermischen. Nach Belieben Rosinen, Schokostreusel, gehackte oder gemahlene Nüsse oder Mandeln zugeben

Mit 2 Löffeln auf Backpapier aufsetzen, bei 180° C ca. 10 Minuten backen.

Ich ziehe die Variante mit Rosinen vor. Die Kinder sind eher für die Schokostreusel zu haben. Seit es diese Kekse auf dem Dorffest gab, bäckt sie das halbe Dorf. Kann ich nur empfehlen.