

Osterkuchen (Kulic)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Kuerbis
Ostpreussen

400 g Kürbis, gelb
100 ml ;Wasser
1 ts ;Salz
4 Nelken
1 Zimtstangenstück (10 cm)
20 g Ingwer, frisch gerieben
500 g Mehl
42 g Hefe
50 ml Milch
50 g Zucker
30 g Butter; weich
1/2 ts ;Salz
Mehl zum Bearbeiten
50 g Kürbiskerne

* QUELLE

-essen & trinken 10/92

-erfasst von Petra Holzapfel

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Mit Wasser, Nelken, Zimt und Ingwer 10 Minuten weich dünsten. Evt. etwas Flüssigkeit abgießen und die Gewürze herausnehmen. Den Kürbis mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröseln. Lauwarme Milch darübergießen, etwas verrühren. Zudecken und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Zucker, Butter, Salz und Kürbispüree zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem trockenen Teig verkneten, evt. noch etwas Mehl zugeben. 10 Minuten gehen lassen. Kürbiskerne grob hacken. Den Teig durchkneten und 3/5 der Kürbiskerne untermengen. Eine Kastenform (30 cm Länge) ausfetten, den Teig hineinfüllen und mehrmals an der Oberfläche einschneiden. Mit Wasser bestreichen, mit Kürbiskernen bestreuen. 5 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 185°C 25-30 Minuten goldbraun backen.