



Süßes Kürbisbrot

Zutaten (für eine Kastenform)

- 300 g Kürbisfruchtfleisch
- 100 g gemahlene Nüsse
- 100 g VK-Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Honig
- 1 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt, 1 Prise Nelken
- 6 EL pflanzliches Öl
- 2 EL Kakaonibs oder Schokotropfen
- Kürbiskerne, Walnüsse als Deko



Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Den Kürbis (mit Schale -wenn Hokkaido) in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen geben und fein pürieren, abkühlen lassen.
3. Backpulver, Vollkornmehl und Nüsse auswiegen und untereinander vermengen.
4. Ei mit Honig, Vanillezucker, Zimt, Prise Nelken schaumig rühren. Öl untermischen, pürierten Kürbis zufügen. Anschließend Mehlmischung untermischen. Am Ende noch Kakaonibs oder Schokotöpfchen hinzugeben.
5. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform einfüllen, mit Kürbiskernen und Nüssen bestreuen und bei 170 Grad Ober und Unterhitze rund 50 Minuten lang backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob das Kürbisbrot durchgebacken ist.