Kürbis-Walnuss-Brot

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten + 70 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	360 kcal/ 1506 kJ		
Eiweiß:	7,5 g	Fett:	12,4 g
Kohlenhydrate:	53,8 g		

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad (Gas Stufe 2, Umluft 160 Grad) vorheizen und eine Kastenform leicht einfetten. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Gewürze, Backpulver und Natron mischen. In einer zweiten Schüssel Kürbispüree, Joghurt, Öl und Eier verquirlen. Die Kürbismischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und solange rühren, bis sich die Zutaten verbinden.

2. Zwei Drittel der Walnüsse unter den Teig mischen. Dann den Teig in die vorbereitete Kastenform geben und mit den restlichen Walnüssen bestreuen. Das Brot etwa 60 bis 70 Minuten backen. Zwischendurch mit einem scharfen Messer eine Garprobe machen. Sobald das Messer nach dem Einstechen ohne Teigreste herauskommt, ist das Brot fertig. Anschließend das Brot aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, bevor es aus der Form genommen werden kann.

Zutaten für 8 Portionen :

280 g	Mehl
200 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker
	je 1 Messerspitze Muskat, Nelken, Piment, Ingwer (gemahlen)
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
200 g	Kürbispüree (Hokkaido-Kürbis)
180 g	Vanillejoghurt
40 ml	Öl
2	Eier
60 g	gehackte kalifornische Walnüsse

Tipp: Das Kürbispüree kann man einfach selber machen. Den Kürbis putzen, je nach Sorte schälen, zerteilen und entkernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und mit etwas Wasser im Topf garen. Nach ca. 15 bis 20 Minuten ist der Kürbis weich und kann mit dem Pürierstab püriert werden.
Das Mus eignet sich auch gut als Basis für schnelle Kürbissuppen und kann gut eingefroren werden.