



## **Kürbis-Zupfbrot**

Für eine Kastenform 30cm:

### **Zutaten:**

#### Teig:

500g Weizenmehl Type 405

60g Zucker

100 ml Milch

70g Butter

1 Ei

300g Kürbispüree (Hokkaido)

20g Hefe, frisch

1 Prise Kurkuma

#### Füllung:

100g Butter

150g Zucker

2 EL Zimt

Zusätzlich Butter für die Form

### **Zubereitung:**

1. Kürbispüree: Kürbis waschen, Kerne entfernen, kleinschneiden und in einem Topf mit Wasser weich dünsten. Anschließend pürieren.
2. Hefeteig: Alle Zutaten in eine Schüssel und mit der Küchenmaschine oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig nun 2 Stunden ruhen lassen.
3. Füllung: Butter mit Zucker und Zimt in einer Schüssel pürieren.
4. Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen, mit dem Pizzaroller in Quadrate schneiden, stapeln und in eine ausgebutterte Form geben. Bei 180 Grad Umluft ca. 30-40 Minuten backen.