



HELLO ENGLAND

Pumpkin Tea Bread
Kürbis-Teegebäck

Für eine Cakeform von ca. 1 Liter Inhalt

- 360 g Weissmehl**
- 2 TL Salz**
- 1/2 TL Backpulver**
- 1 TL Zimtpulver**
- 1/2 TL Lebkuchen- oder Birnbrotgewürz**
- 1/2 TL Muskatnuss frisch gerieben**
- 1/2 Hefewürfel 21 g**
- 2,5 dl Buttermilch lauwarm**

- 1 EL Honig**
- 125 g Butter flüssig**
- 200 g Kürbispüree (s.S. 44)**

1 Mehl, Salz, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Hefe in der Buttermilch auflösen, Honig darunter rühren und in die Vertiefung geben. Alles zu einem Teig zusammenfügen und 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

2 Butter und Kürbispüree zum Teig geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts darunter arbeiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben. Im kalten, geschlossenen Backofen nochmals 1 Stunde aufgehen lassen.

3 Form herausnehmen und den Ofen auf 220 °C vorheizen. 40–50 Minuten backen. Brot samt Backpapier aus der

Form heben und 5–10 Minuten fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

In England wird dieses Gebäck zum Afternoon-Tea mit gesalzener Butter serviert.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
+ 2 Stunden aufgehen lassen
+ ca. 1 Stunde backen

Ganzes Brot ca. 53 g Eiweiss,
108 g Fett, 295 g Kohlenhydrate,
9900 kJ/2370 kcal