

Brioche mit Kürbis, Walnuss und Cranberry

Für zwei Personen

Für das Kürbispüree:

300 g Muskatkürbis	1 EL Honig	1 Zimtstange
1 Sternanis	2 Kardamomkapseln	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kurkuma
Salz		

Für das Brot:

120 g Kürbispüree	100 g getrock. Cranberrys	60 g gehackte Walnüsse
125 g Butter	2 Eier	150 ml Milch
1 Würfel Hefe	500 g Mehl	50 g Zucker
10 g Salz		

Für das Kürbispüree:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis schälen und gleichmäßig würfeln. Kürbis in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Kardamomkapseln anstoßen. Eine kräftige Prise Salz, Honig und die Gewürze hinzugeben. Kürbis weich kochen. Gewürze herausnehmen und den Kürbis sehr fein pürieren.

Für das Brot:

Hefe in zimmerwarmer Milch auflösen und mit einem Schneebesen verrühren. Butter würfeln. Cranberrys grob hacken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig vom Rand lösen, mit etwas Mehl bestäuben und für eine Stunde abgedeckt gehen lassen. Nach dem Ruhen in eine Kastenform geben. Brot mit etwas Mehl bestäuben und eine Stunde ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen 35- 45 Minuten backen.

Zora Klipp am 07. November 2024