

## MUSKATKÜRBIS-WEIZENVOLLKORNBROT

### Zutaten:

500 g Bio Weizenvollkornmehl  
150 g Joghurt  
150 g lauwarme Milch  
100 g Muskatkürbispüree  
12 g Salz  
1 TL Zucker oder Honig  
1 EL Brotgewürz (gem. Kümmel, Fenchel,  
Anis, Knoblauch, Curry, Paprikapulver usw.)  
50 g Kürbiskerne  
1 Pkg. Trockengerst

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem weichen Teig kneten, ca. 12-15 Minuten auf der kleinsten Stufe. Danach den Teig für etwa 45-60 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Eine Terrinenform mit Butter und Weizenvollmehl auskleiden. Den Teig hineingeben und 30-40 Minuten nochmals zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 210°C ca. 25-30 Minuten backen.



### Zutaten für das Muskatkürbispüree:

300 g Muskatkürbis  
1 Sternanis  
5 Stk. Gewürznelken  
1 Zimtstange  
Saft von einer Limette  
Orangensaft nach Bedarf

### Zubereitung für das Muskatkürbispüree:

Den Kürbis in nicht allzu grobe Stücke schneiden und mit den angegebenen Zutaten langsam weich kochen. Der Saft sollte großteils verdampft sein. Danach die Zimtstange und die Nelken entfernen und den Kürbis mit einem Mixer zu Püree mixen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)