

# Kürbisbrot

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Brotmasse:

4 Eier (Größe M)  
1 KL Salz  
180 g geschälte, geriebene Mandeln  
350 g Kürbiskernmehl  
50 g Flohsamenschalen  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
Zimt  
frisch geriebene Muskatnuss  
Kardamom  
½ l Kokosmilch

### Zum Aus- und Bestreuen:

gehackte Kürbiskerne  
Kürbiskerne

## 1 Brotmasse:

Eier mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mandeln mit Kürbiskernmehl, Flohsamenschalen, Backpulver und Gewürzen vermischen, dazugeben und mit Kokosmilch mit dem Kochlöffel verrühren.

- 2 Die Masse in eine befettete, mit gehackten Kürbiskernen ausgestreute Kastenform (10 x 30 cm) füllen, glatt streichen und mit ganzen Kürbiskernen bestreuen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 55 Minuten**