



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats Oktober 2010

### Kürbisstuten

#### Zutaten:

60	g	Frische Hefe
1.000	g	Mehl Type 550
125	g	Zucker
125	g	Butter, flüssig
1	Prise	Salz
500	g	Kürbisfleisch als Mus
40	ml	lauwarme Milch
		eventuell etwas lauwarme Milch zum Beimischen

1. Kürbisfleisch mit Wasser weich kochen, zu einem Mus pürieren und auskühlen lassen.
2. Hefe, Zucker und die lauwarme Milch verrühren und ca. 5 Minuten gehen lassen bis kleine Bläschen an die Oberfläche steigen.
3. Mehl, Zucker, Hefe-Mischung zu einem Teig vermengen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
4. Anschliessend fügen Sie dem Vorteig Butter, Salz und das Kürbismus hinzu. Alles zu einem glatten Teig verkneten, wenn Ihnen dieser zu trocken erscheint geben Sie vorsichtig noch etwas Milch dazu.
5. Teig in eine Kastenform füllen und zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
7. Brot auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten goldbraun backen.

#### **Öffnungszeiten:**

**Montag – Freitag** 15:00 – 18:00 Uhr  
**Zusätzlich Mittwoch** 9:30 – 12:30 Uhr  
**Samstag** 9:00 – 12:00 Uhr

**Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**