

# Pumpkin Bread



## Einkaufsliste:

Kastenform  
350 g Kürbispüree (ca. 1/2 Hokkaido)  
170 g Butter  
150 g weißer Zucker  
160 g brauner Zucker  
2 Eier  
1 EL Pumpkin Spice  
1 TL Zimt  
260 g Mehl  
1 Msp. Salz  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
2 EL Mandelblätter

Außerdem:  
50 g Frischkäse  
1 EL Milch  
2 EL Puderzucker

## So wird's gemacht:

Das Kürbispüree vorbereiten. Einen Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und im Ofen bei 200°C backen bis er weich ist, ca. 20-30 Minuten. Kürbis pürieren, in Gläser füllen und kalt stellen bzw. einfrieren.

Butter, weißen Zucker und 140 g braunen Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzugeben. Mehl, Salz, Backpulver und Natron mischen. Gemeinsam mit dem Kürbispüree und den Gewürzen hinzugeben. Ofenform festem mit ein paar Mandelblättern auslegen und den Teig in die Form geben. Die restlichen Mandelblätter sowie den braunen Zucker auf den Teig streuen.

Bei 170°C Ober- und Unterhitze 40-50 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen.

Frischkäse, Milch und Puderzucker vermengen und nach Belieben über das Pumpkin Bread geben.