



OCTOBER	31
500 gr Mehl	
100 gr Butter	
6 EL Milch	
125 ml Wasser	
1 Tüte Trockenhefe	
300 gr Kürbis	
Apfelkompott	
Zimt	



Alle Zutaten, ausser dem Butternut Kürbis, mischen, gut durchkneten und 30 Minuten gehen lassen.  
 In der Zwischenzeit den Kürbis klein schneiden und mit ein wenig Wasser weich kochen lassen. Anschließend den Kürbis pürieren und zu dem Teig dazu geben. Alles noch einmal durchkneten und in eine Backform geben.  
 Nun wird das Brot bei 200 Grad eine Stunde gebacken.



Leckere Rezepte von

[www.SimpleLifeStories.net](http://www.SimpleLifeStories.net)

