

Zubereitung des Kürbispbrot



1. Vorbereitungen: Die Walnüsse knacken und hacken. Die Leinsamen mit Wasser verquirlen und quellen lassen. Das Kokosöl in einer kleinen Pfanne oder Wasserbad schmelzen lassen.



2. Erst alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.

3. Nun die nassen Zutaten (das Kürbispüree, Vanilleextrakt, Eiersatz, die Mandelmilch und das geschmolzene Kokosöl) mit einem Holzlöffel unterrühren.

4. Eine Brotbackform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Mit Kürbiskernen und Cranberries verzieren.

Das Brot 45 min. bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen. Vor dem Anschneiden außerhalb der Form auskühlen lassen.