

# Kerniges glutenfreies Brot mit Kürbisdip

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



## Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett

Backpapier

## Teig:

300 g Sonnenblumenkerne

150 g Leinsamen, geschrotet

300 g Reisflocken

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

40 g Flohsamenschalen

2 gestr. TL Salz

200 g ganze Mandeln mit Schale

700 ml warmes Wasser

6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 EL Honig

## Kürbisdip:

50 g geschälte Kürbiskerne

1 Schalotte

300 g Hokkaido-Kürbis

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

75 ml Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1/2 TL gehackter Thymian

1/2 TL gehackter Rosmarin

1/2 gestr. TL Salz

etwas frisch gemahlener Pfeffer

etwas Chilipulver

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen.

## 2 Teig:

Alle Zutaten, außer Wasser, Öl und Honig in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührlöffel mischen. Wasser, Öl und Honig vermischen und gut mit den anderen Zutaten vermengen. Den Teig in die Kastenform geben, mit Folie abdecken und **über Nacht** im Kühlschrank durchziehen lassen.

## 3 Am nächsten Tag den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

## 4 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Dann das Brot aus dem Ofen nehmen. Den Rost mit Backpapier belegen und das Brot vorsichtig darauf stürzen. Die Form lösen und das Brot ohne Form fertig backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 5 Kürbisdip:

Kürbiskerne grob hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Schalottenwürfel mit den Kürbiskernen darin andünsten. Kürbis dazugeben und mitdünsten. Mit Wasser ablöschen und die Gewürze dazugeben. Den Kürbis mit Deckel etwa 15 Min. weich kochen. Alles in einen Rührbecher geben und kurz pürieren. Den Dip mit den Gewürzen abschmecken und zum Brot servieren.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Dip und Brot kann man 3 Tage im Voraus zubereiten, bzw. das Brot ist auch einfriergeeignet.

