

Mini-Gugelhupfe mit Schinken aus der Silikonform

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

Für die Silikon Mini Gugelhupfform 6er :
etwas Fett

All-in-Teig:

150 ml Milch
60 ml Speiseöl (5 EL)
1 Ei (Größe M)
1 gestr. TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
220 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g gewürfelter, geräucherter Schinken



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt Spritzbeutel können Sie auch einen Gefrierbeutel verwenden, dann eine 2 cm große Ecke abschneiden.
- Der Spritzbeutel lässt sich mit dem Teig leichter füllen, wenn Sie diesen in ein Litermaß stellen.

1. Vorbereiten: Mini-Gugelhupfform fetten und diese zum Befüllen auf den Backofenrost (auf der Arbeitsfläche) stellen. Spritzbeutel ohne Lochtülle bereitlegen und die Öffnung mit einem Verschlussclip abklemmen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Milch mit Öl und dem Ei in eine Rührschüssel geben. Salz und Gewürze zufügen und alles kurz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss den gewürfelten Schinken unterheben. Den Teig mit dem Spritzbeutel in die Form spritzen, dabei die Vertiefungen bis zum Rand füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann von unten leicht drücken, Gugelhupfe aus der Form lösen und auf dem Rost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 12 g, Kh: 28 g, kJ: 1.034, kcal: 247

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.