

## Schinken-Wein-Gugelhupf

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):  
etwas Fett

### Hefeteig:

100 g Pinienkerne oder Erdnuss- oder Cashewkerne  
etwa 80 g getrocknete Datteln  
1 Zwiebel  
250 ml trockener Weißwein, z. B. Deinhard  
500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
1 TL Zucker  
etwa 1 TL Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
250 g gewürfelter roher Schinken  
1 TL gehackter Rosmarin (frisch)



etwa 20 Stück



gelingt leicht



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

### Tipps:

- Der Gugelhupf lässt sich gut einfrieren.
- Der Gugelhupf kann auch in einer Gugelhupfform (Ø 22 cm) gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dann auf etwa 70 Min.

**1. Vorbereiten:** Nusskerne hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Auf einem Teller abkühlen lassen. Datteln in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Wein erwärmen.

**2. Hefeteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Zucker, Salz, Ei, Crème fraîche und Wein zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schinkenwürfel, gehackten Rosmarin, Nusskerne, Dattelstücke und Zwiebelwürfel gut unterkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Gugelhupfform fetten.

**3.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in die Form geben. Zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**4.** Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

Gugelhupf noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen, etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 6 g, Kh: 22 g, kJ: 756, kcal: 181

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