




Bacon-Mais-Hupfe

Pikantes Kleingebäck mit Frühstücksspeck und Mais für ein Picknick

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Bacon in kleine Stücke schneiden, anbraten und auf einem Teller auf Küchenpapier abkühlen lassen. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel gut verrühren. Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Teig in die Vertiefungen spritzen. Form auf einem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Minuten

3 Gugelhupfe aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Silikon Mini Gugelhupfform, 6er
Fett

Zutaten:

125 g Bacon (Frühstücksspeck)
345 g Mais (Abtropfgew.)
120 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (der Größe M)
150 g Joghurt
60 ml Speiseöl
½ TL Salz
Pfeffer
Paprikapulver
75 g geriebener Parmesan
2 EL gehackte Petersilie
gemahlener Kreuzkümmel

Tipps aus der Versuchsküche

- 2 Esslöffel des Mais abnehmen und nach dem Stürzen in die Mitte der Gugelhupfe füllen.