

# Bierhupf mit Avocadocreme

Ein pikanter Gugelhupf mit Bier, Avocado und cremiger Füllung

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Hefeteig:

250 g Dinkelvollkornmehl  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Pr. Zucker  
1 TL Salz  
330 ml helles Bier

### Außerdem:

150 g mittelalter Gouda

### Füllung:

1 Bund Schnittlauch  
2 hart gekochte Eier (Größe M)  
2 reife Avocado  
250 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Hefeteig:

Beide Mehle mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Gouda in Würfel schneiden. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- 2 Käsewürfel unter den Teig kneten. Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte in die Gugelhupfform geben und nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 40 Min.**

- 3 Bierhupf noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.



4 Füllung:

**(Hinweis: maximal 2 Std. vor dem Servieren zubereiten):** Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Eier in kleine Würfel schneiden. Avocado längs halbieren, Kern entkernen und das Fruchtfleisch herauslöffeln. Fruchtfleisch mit einer Gabel gut zerdrücken und mit Crème fraîche Kräuter, Quark und Schnittlauch verrühren. Eiwürfel unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 Bierhupf gleichmäßig in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden, jeweils auf einer Seite mit der Creme bestreichen und wieder zu dem Bierhupf zusammensetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Füllung können Sie den Bierhupf gut vorbereiten und einfrieren.

