

Gewickelter Gugelhupf mit Birnen-Mohn-Füllung

Ein fruchtiger Birnenkuchen mit Mohn

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett

Weizenmehl

Birnen-Mohn-Füllung:

230 g Birnenhälften

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

75 g Sonnenblumenkerne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 EL Honig

2 EL Haferflocken oder

Semmelbrösel

Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

80 ml Milch

80 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 TL Zucker

1 Pr. Salz

Außerdem:

100 g weiße Schokolade

1 TL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

2 EL helle Konfitüre, z.B. Birne

oder Aprikose

Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Birnen-Mohn-Füllung:

Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 1 Birnenhälfte beiseitelegen, die übrigen Birnen in kleine Würfel schneiden. Vom Mohn-Back etwa 2 Teelöffel für die Dekoration abnehmen. Übriges Mohn-Back, Sonnenblumenkerne, Vanillin-Zucker, Finesse, Honig und Haferflocken oder Semmelbrösel in eine Rührschüssel geben und alles gut verrühren, zum Schluss die Birnenwürfel vorsichtig unterheben.



3 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 35 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Den Teig von der kürzeren Seite aus aufrollen und mit der "Naht" nach oben in die Form geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Gugelhupf noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen.

4 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Pinsels den Gugelhupf mit der Schokolade überziehen und fest werden lassen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit der übrigen Mohnmasse verrühren und mit Hilfe eines Messers auf den Gugelhupf auftragen. Die übrige Birnenhälfte in Spalten schneiden und zusammen mit Zitronenmelisseblättchen den Gugelhupf dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Rezept auch verdoppeln und in einer Gugelhupfform (Ø 24 cm) backen. Die Backzeit beträgt bei gleicher Herdeinstellung etwa 75 Min.

