





Herzhafter Gugelhupf

Pikanter Kuchen mit Erdnüssen und getrockneten Tomaten für eine Party

etwa 16    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

150 ml Milch
150 ml Speiseöl
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Salz
2 Eier (Größe M)

Füllung:

100 g geröstete, gesalzene
Erdnusskerne
100 g getrocknete Tomaten in Öl
100 g Schinken-Nuggets
3 EL Schnittlauchröllchen

1 Hefeteig:

Milch und Öl erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe 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 verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Füllung:

Erdnüsse hacken. Tomaten fein schneiden. Tomaten, Erdnüsse, Schinken-Nuggets und Schnittlauch mit dem Mixer (Knethaken) kurz unter den Teig kneten. Teig in die Gugelhupfform füllen und nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 45 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gugelhupf 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen und auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der pikante Gugelhupf schmeckt warm oder kalt.
- Der Gugelhupf lässt sich gut einfrieren.

