

Hot-Dog-Cake

Ein pikanter Kuchen mit eingelegten Gurken und Mini-Würstchen.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Teig:

180 g eingelegte Gurkenscheiben
(Abtropfgew.)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Salz
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
150 g Remoulade
2 TL mittelscharfer Senf
3 Eier (Größe M)
125 g Mini-Würstchen (Abtropfgew.)
50 g Röstzwiebeln

Zum Bestreuen:

2 EL Röstzwiebeln

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Gurkenscheiben abtropfen lassen und in grobe Streifen schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Salz in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig, **bis auf die Gurkenstreifen, Würstchen und Röstzwiebeln**, hinzugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Gurkenstreifen, Würstchen und Röstzwiebeln kurz unterheben. Teig in die Form füllen, Röstzwiebeln daraufstreuen und andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann stürzen. Kuchen erkalten lassen oder warm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck schmeckt lauwarm am besten.
- Der Kuchen kann 3 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden oder auch eingefroren werden. Dann den aufgetauten Kuchen etwa 10 Min. bei Backtemperatur aufbacken.

