



Lachs-Gugelhupf

Ein pikanter Kuchen mit geräuchertem Lachs und einem Dip

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 Pr. Zucker
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Sahne-Meerrettich (aus dem Gl.)
75 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl
250 ml lauwarmes Wasser

Außerdem:

½ Bund Dill
250 g geräucherter Lachs

Dip:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 EL Sahne-Meerrettich (aus dem Gl.)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Hefeteig:

Mehl in einer Rührschüssel 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 verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Gugelhupfform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 Den Dill waschen, trockentupfen, fein hacken, 1 Esslöffel davon für den Dip beiseite nehmen. Lachs in Streifen schneiden und mit dem Dill unter den gegangenen Hefeteig kneten. Teig mit Hilfe einer Teigkarte in die Gugelhupfform füllen und nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 55 Minuten

- 3 Gugelhupf noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst aus der Form lösen, stürzen und mit dem Dip servieren.



- ④ **Dip:**
Crème fraîche mit Meerrettich und Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gugelhupf schmeckt lauwarm am besten.
- Sie können den Gugelhupf auch einfrieren.

