

Mini-Gugelhupfe mit Schinken aus der Silikonform

Ein Schinkengebäck für das Picknick.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 20 Minuten



Zutaten:

**Für die Silikon-Mini
Gugelhupfform 6er:**
Fett

All-in-Teig:

150 ml Milch
60 ml Speiseöl (5 EL)
1 Ei (Größe M)
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
220 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g gewürfelter geräucherter
Schinken

1 Vorbereiten:

Mini-Gugelhupfform fetten und diese zum Befüllen auf den Backofenrost (auf der Arbeitsfläche) stellen. Spritzbeutel ohne Lochtülle bereitlegen und die Öffnung mit einem Verschlussclip abklemmen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Milch mit Öl und dem Ei in eine Rührschüssel geben. Salz und Gewürze zufügen und alles kurz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss den gewürfelten Schinken unterheben. Den Teig mit dem Spritzbeutel in die Form spritzen, dabei die Vertiefungen bis zum Rand füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen.
Dann von unten leicht drücken, Gugelhupfe aus der Form lösen und
auf dem Rost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Spritzbeutel kann auch ein Gefrierbeutel verwendet werden, dann eine 2 cm große Ecke abschneiden.
- Der Spritzbeutel lässt sich mit dem Teig leichter füllen, wenn er in ein Litermaß gestellt wird.

