

# Mozzarella-Hupf

Pikanter Gugelhupf mit Pinienkernen, Tomaten und Mozzarella, warm oder kalt serviert ein vegetarischer Genuss.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

Fett  
Weizenmehl

## Füllung:

100 g Pinienkerne  
25 g tiefgekühlte italienische Kräuter  
250 g Mozzarella  
100 g getrocknete Tomaten in Öl

## Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
1 TL Salz  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
100 ml Milch  
1 Ei (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Hälfte der Pinienkerne klein hacken und zum Bestreuen beiseitestellen. Die tiefgekühlten Kräuter auftauen lassen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



**3 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 Quadrat (35 x 35 cm) ausrollen. Die Zutaten der Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig von einer Seite aus aufrollen und in den gehackten Pinienkernen wälzen. Mit der "Naht" nach oben in die Form geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

Gugelhupf noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Pikanten Hupf warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gugelhupf lässt sich gut einfrieren.

