



# Pikant-süßer Quark-Gugelhupf

Zum Bier oder Wein ist dieser Kuchen mit Schinken und Aprikosen super lecker

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

1 TL Zucker

Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g Speisequark (Magerstufe)

150 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

### Füllung:

240 g Aprikosenhälften

(Abtropfgew.)

5 Scheiben roher Schinken

### Quark-Soße:

125 g Speisequark (Magerstufe)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Worcestersoße

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Für die Füllung die Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Quark-Öl-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!). Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Platte von 40 x 26 cm ausrollen.



**3 Füllung:**

Schinkenscheiben längs halbieren. In jeden Schinkenstreifen eine Aprikosenhälfte einwickeln und gleichmäßig an der oberen und unteren Längsseite der Teigplatte verteilen. Von beiden Längsseiten zur Mitte hin aufrollen und mit der Naht nach innen in die Napfkuchenform legen und leicht andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Minuten**

- 4** Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf eine Tortenplatte stürzen.

**5 Quark-Soße:**

Quark mit 4 EL Aprikosenflüssigkeit verrühren, mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken. Übrige Aprikosen in Streifen schneiden. Gugelhupf mit Aprikosenstreifen und Quark-Soße servieren.

