





Pikanter Gugelhupf

Ein pikanter Hefekuchen mit einer Erdnussfüllung

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

150 ml Milch
225 g Weizenmehl Type 550
225 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Meersalz
2 Eier (Größe M)
150 ml Sojaöl oder Olivenöl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Füllung:

150 g Porree (Lauch)
100 g Schinkenspeck
200 g Erdnusskerne , pikant
gewürzt
2 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Beide Mehltypen in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

3 Füllung:

Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck fein würfeln und Erdnusskerne fein hacken. Öl erhitzen und Porree mit Schinkenspeck andünsten, dann abkühlen lassen, Erdnusskerne untermischen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und die Füllung unter den Teig kneten. Teig in die Gugelhupfform füllen und nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Minuten

Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der pikante Gugelhupf schmeckt warm und kalt. Besonders lecker dazu schmeckt ein würziger Kräuterquark.

