

# Pikanter Upside-Down-Gugelhupf mit Liptauer

Mit Käse und Speck gefüllter Zwillingsteig als Gugelhupf gebacken mit würzigem Liptauer-Quark-Aufstrich

etwa 18 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl Type 550  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 Eier (Größe M)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
etwa 2 EL Milch

### Knetteig:

150 g Dinkelmehl Type 1050  
1 Pr. Salz  
80 g weiche Butter oder Margarine  
3 EL Milch

### Füllung:

200 g Hartkäse (z. B. Vacherin)  
100 g durchwachsener Speck (geräuchert oder Bacon)  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Speiseöl  
gehackter Rosmarin

### Liptauer-Aufstrich:

500 g Schichtkäse (20% Fett i. Tr.)  
oder Topfen (20% Fett)  
2 Schalotten  
1 Bund Schnittlauch  
1 Gewürzgurke  
1 EL eingelegte Kapern (Abtropfgew.)  
etwa 1 TL Kümmelsamen  
1 TL Speiseöl  
250 g sehr weiche Butter  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
etwa 1 EL Tomatenmark  
etwa 1 EL Senf  
etwa 1 EL Paprikapulver rosenscharf

## 1 Vorbereiten:

Für den Aufstrich Schichtkäse oder Topfen in ein mit einem Passiertuch oder Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und 1-2 Std. oder über Nacht abtropfen lassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt gehen lassen.

## 3 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

## 4 Füllung:

Käse grob reiben. Speck in sehr feine Streifen schneiden. Fenchelsamen mit Öl auf ein Brett geben und klein hacken.

- 5 Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

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

Salz  
Pfeffer

- 6 **Zwillingsteig:**

Hefeteig und Knetteig in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen. Das Rechteck in etwa 5 x 40 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mittig gleichmäßig mit Käse, Speck, Fenchel und Rosmarin bestreuen. Die Ränder der Streifen jeweils zur Mitte hin einschlagen und etwas andrücken (Abb. 1).



- 7 Die langen Streifen jeweils in 3 kürzere Streifen schneiden. Jeden Streifen längs zusammenklappen und die Gugelhupfform damit auslegen (Abb. 2). Teig nochmals so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Gugelhupf etwa 10 Min. in der Form stehen lassen. Aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.

- 8 **Liptauer-Aufstrich:**

Schalotten abziehen und fein schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Gurke fein schneiden. Kapern hacken. Kümmel mit Öl auf ein Brett geben und fein hacken. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Crème légère und abgetropften Schichtkäse/ Topfen unterrühren. Schalotten, Gurken, Kapern und Kümmel unterrühren. Mit Tomatenmark, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. 3/4 der Schnittlauchröllchen unterrühren, mit dem Rest bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Gugelhupf und Aufstrich können Sie auch schon 1-2 Tage im Voraus zubereiten.
- Der Gugelhupf ist einfriergesund.