

Pilz-Birnen-Kranz

Ein Kartoffel-Hefekuchen mit einer Champignonfüllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Springform

Fett

Sesamsamen

Hefeteig:

150 g Kartoffeln

75 ml Milch

25 g Butter oder Margarine

225 g Weizenmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Salz

50 g gewürfelter roher Schinken

Füllung:

1 kleine Zwiebel

125 g Champignons

1 Birne, klein und reif

1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

1 Be. Dr. Oetker Crème légère

Gartenkräuter

1 geh. TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

100 g Blauschimmelkäse

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kartoffeln schälen, gar kochen und sofort zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Schinkenwürfel, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Schinkenwürfel kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Form fetten und mit Sesamsamen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung:

Zwiebel abziehen, Champignons putzen, Birne schälen, vierteln. Alles fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig braten. Champignon- und Birnenwürfel hinzufügen und etwa 5 Min. dünsten. Crème légère und Gustin verrühren und unter die Gemüsemischung rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blauschimmelkäse würfeln.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig aufstreichen, dabei am oberen langen Rand etwa 1 cm frei lassen. Käsewürfel darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und in die Form legen, die Enden etwas zusammendrücken. Kranz zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form auf einem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann Springformrand lösen und entfernen. Den Kranz auf einen Kuchenrost stürzen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Blauschimmelkäse lässt sich besser schneiden, wenn Sie ihn vorher einige Zeit ins Tiefkühlfach legen.
- Sie können auch geriebenen Emmentaler verwenden.
- Der Kranz lässt sich gut einfrieren; dann das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur etwa 10 Min. aufbacken.
- Sie können den Kranz auch in einer Springform mit Rohrboden (Ø 20 cm) backen; dann einen Bogen Backpapier auf den Rost legen, da evtl. Fett auslaufen kann.