

Zweifach gefüllter Gugelhupf

Ein pikanter Kuchen mit Schafskäse- und Lauchfüllung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

Füllung 1:

100 g Haselnüsse

150 g Porree (Lauch)

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Füllung 2:

65 g entsteinte, schwarze Oliven

300 g Schafskäse

etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

frisch gemahlener Pfeffer

150 g Dr. Oetker Crème légère

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Knetteig:

100 g Weizenmehl

1 TL Salz

60 g weiche Butter oder

Margarine

1 EL Wasser

Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Zucker

2 TL Salz

1 Ei (Größe M)

50 ml Wasser

150 g Dr. Oetker Crème légère

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung 1:

Nüsse fein hacken. Porree waschen, längs halbieren, in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Porree etwa 3 Min. darin dünsten. Nüsse, Crème fraîche und Gustin unter die erkaltete Masse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Füllung 2:

Oliven abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Schafskäse fein zerbröckeln und mit Crème fraîche verrühren. Oliven unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Von der Masse etwa 1/3 für den Dip abnehmen, mit Crème légère verrühren und kalt stellen. Unter die übrige Masse Gustin rühren.

- ④ **Knetteig:**
Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen.
- ⑤ **Hefeteig:**
Mehl und Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ⑥ **Zwillingsteig:**
Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, mit dem Knetteig gut verkneten. Den Zwillingsteig zu einem Rechteck (55 x 25 cm) ausrollen. Das Rechteck in 3 schmale Streifen (11 x 25 cm) und 1 breiten Streifen (22 x 25 cm) teilen. Auf den breiten Streifen der Länge nach Füllung 2 auf 1/3 des Streifens verstreichen. Den Streifen von der langen Seite her aufrollen und mit der "Nahtstelle" nach oben in die Form legen, dabei die Enden ineinanderstecken und zusammendrücken.
- ⑦ Auf die übrigen 3 Streifen gleichmäßig der Länge nach Füllung 1 auf 1/3 des Streifens aufstreichen. Wie oben beschrieben aufrollen und ebenfalls mit der "Nahtstelle" nach oben versetzt in die Form legen und die Enden ineinanderstecken. Gegebenenfalls den Teig etwas in die Form zurecht "drücken". Teig noch 15 Min. ruhen lassen. Form auf einem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

- ⑧ Gugelhupf noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und am besten lauwarm mit einem Dip servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Porree schmecken auch Frühlingszwiebeln gut.
- Die Haselnusskerne können Sie durch Pinienkerne ersetzen.