

Pikanter Gugelhupf, Schinken

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Pikant, Vorspeisen

Zutaten für: 12 Portionen

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Hefe (Germ)
1	Prise	Zucker
	Etwas	Milch
	Etwas	Salz
1		Ei
125	ml	Buttermilch, leicht erw
2	Essl.	Crème fraiche
1	Essl.	Petersilie
1		Zwiebel(n)
1		Zehe/n Knoblauch
150	Gramm	Schinken, gekocht, würfelig geschnitten
200	Gramm	Zucchini, geraffelt
100	Gramm	Karotte(n), blättrig geschnitten
1		Paprikaschote(n), grüner, gewürfelt
1	Essl.	Petersilie
1		Kartoffeln, gekochte, gewürfelt
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Mehl, Salz, Ei u. 1 El. Petersilie in die Rührschüssel geben. Etwas Milch, Prise Zucker leicht erwärmen, Germ (Hefe) darin auflösen und zum Mehlgemisch geben. Zudecken und das Dampf gehen lassen.(10Min.) Dann die Buttermilch und Creme Fraiche darunter mengen und alles gut kneten.(mein Kenwood macht das). Aufgehen lassen zur doppelten Höhe. Zwiebel und Knoblauch, gehackt, in etwas Butter anschwitzen, Kochschinken, Zucchini, Karotten, Paprika und die Kartoffel darunter mischen und durchrösten. Teig zusammen schlagen, auf der bemehlten Arbeitsfläche ein Rechteck ausrollen und auf den Mittelbereich die Füllung geben und zusammenrollen. Gugelhupfform fetten und bemehlen und mit wenig Kürbiskernen, Leinsamen und Sesam den Boden der Form ausstreuen. Teigrolle in die Gugelhupfform legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit einer Spicknadel rundum einstechen. 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 80 Min. backen. Wenn nötig, mit Folie abdecken. Etwas auskühlen lassen und stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de