

Schinken - Gugelhupf zu Wein

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Schinken, roher, geschnippelter
250	Gramm	Mehl
4		Ei(er)
1	Pack.	Hefe, frische
125	ml	Olivenöl
150	Gramm	Käse (geriebenen Emmentaler)

Anleitung:

Mit dem Knethaken einen Teig herstellen (ist leicht flüssig). In eine gefettete Gugelhupfform geben und bei 200°C ca. 60 Minuten backen. Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten