

Gugelhupf herzhaft: Gemüse macht kleine Kuchen zum saftigen Snack

Gugelhupf in pikant und lecker für salzige Seelen: Viel Gemüse macht diese Mini-Kuchen besonders saftig und herzhaft. Das Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger verspricht einen Snack, der lange frisch bleibt.

Portionen: 18 Mini-Gugelhupf
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig:

- 350 g Weizenmehl
- 135 ml Milch
- 25 g Hefe
- 170 g Butter
- 5 Eier (2 ganze Eier, 3 Eigelb)
- 50 g Frischkäse
- 80 g Emmentaler
- 20 g Parmesan (gerieben)
- Prise Zucker
- Prise Salz
- Paprikapulver

Zutatenliste für die Gemüse-Einlage:

- 120 g Paprika
- 70 g Karotten
- 70 g Broccoli
- 70 g Champignon

Außerdem:

- Kleine Gugelhupf-Förmchen (große Gugelhupfform geht auch)

So bereiten Sie den Teig zu

Weizenmehl, Milch, Hefe, Zucker, Salz, kleingeschnittene weiche Butter, Eier und Eigelb in die Anschlagmaschine geben und aufschlagen – ein klassischer All-in-Teig also. Im Anschluss kommt noch der Frischkäse dazu.

Tipp: Es lohnt sich, die Zutaten rechtzeitig bereitzustellen. Denn wenn die Butter weich ist, lässt sie sich besser unterarbeiten.

Die ganze Masse nochmal schön cremig rühren! Zuletzt die anderen Käsesorten mischen und anschließend mit dem Paprikapulver dazugeben. Alles intensiv unterrühren.

So bereiten Sie das Gemüse zu

Die Gemüsesorten fein schneiden und andünsten, bis sie bissfest sind. Zum Schluss die Champignons dazugeben.

Tipp: Dieser Kuchen kann noch herzhafter schmecken: Wenn Sie es kräftig im Geschmack mögen, können Sie zusätzlich zum Gemüse auch noch Speckwürfel hinzufügen.

Das Gemüse kurz in der Maschine oder mit einem Spatel unter den Teig heben. Dann für zehn Minuten an einen warmen Ort stellen und gehen lassen.

Tipp: Wenn Sie die kleinen Förmchen verwenden, können Sie die Küchlein auch einfrieren und bei Bedarf auftauen. Mit einem Sauerrahm-Dip serviert schmecken sie besonders gut!

Nach der Teigruhe die Masse in die Förmchen oder die Form füllen. Bei den kleinen Gugelhupf-Förmchen kann man den Teig einfach mit einem Spritzbeutel einfüllen.

Dann in den Backofen geben und 40 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.

SWR4 | Joachim Habiger | 19.9.2024