

Pikante Mini-Gugelhupf

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 200g geriebenen Käse
- 400g Dinkelmehl 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 2TL Salz/ oder Kräutersalz
- 320g Milch
- 1 Päckchen Schinkenwürfel
- und weitere Zutaten nach Geschmack (z.B. ein paar Oliven, 3 getrocknete Tomaten, ein paar Würfel Feta, 2 EL Röstzwiebel....)

Zubereitung:

Backofen auf 210°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Käse, Mehl, Backpulver, Salz und Milch in den Mixtopf geben und **3 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Der Teig hat eine zähe, klebrige Konsistenz.

Den Teig in zwei Hälften teilen und unter die erste Hälfte die Schinkenwürfel (und eventuell 2EL Röstzwiebeln) kneten. Den Teig wieder in drei Portionen teilen und in die ersten drei Gugelhupf Formen drücken.

Die zweite Hälfte mit kleingeschnittenen Oliven, Tomaten und Fetawürfeln vermengen und ebenfalls auf die drei Gugelhupf-Formen aufteilen.

Form auf einem Rost, auf mittlerer Einschubhöhe, in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30-35 Minuten backen.

Mit einem leckerem Dipp oder Kräuterquark servieren.

Tipp: Die Zutaten um den Grundteig zu pepen kann natürlich jeder nach Geschmack ändern. Ich habe hier mal meine Variante aufgeführt. Ich nehme für den geriebenen Käse gern einen Bergkäse oder Allgäuer Emmentaler.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borcheln, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de