

Genießen

Annica Bergemann, Konditormeisterin

Donnerstag, 28.03.2024

Pikante Gugelhupfe für den Osterbrunch

Für 12 Personen

Zutaten:

Für die Gugelhupfe:

135 g Milch
1/2 Würfel frische Hefe (ca. 21 g)
250 g Dinkelmehl (Type 630)
Salz
etwas Zucker
100 g gemahlene Mandeln
130 g Karotten
50 g Gruyère
30 g Appenzeller
50 g Butter
etwas frisch geriebene Muskatnuss
etwas Pfeffer

Außerdem:

Küchenthermometer
12 kleine Gugelhupf Formen oder 1 Muffinblech
weiche Butter zum Fetten der Formen
gemahlene Mandeln zum Ausstreuen der Formen
Mehl zum Bearbeiten



Zubereitung:

1. Die Milch auf etwa 30 Grad erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Hefemilch, Mehl, 2 TL Salz und 1 Prise Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 3 Minuten auf erster Stufe mischen.
3. Dann weitere 4 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Annicas Tipp: Der Teig sollte elastisch sein und keine raue Oberfläche haben.

4. Den Teig ruhen lassen bis die übrigen Zutaten vorbereitet sind.
5. Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten, beiseite stellen.
6. Karotten, putzen, schälen, abbrausen und auf einer Vierkantreibe reiben.
7. Käse ebenso reiben.
8. Mandeln, Karotten, Käse, Butter, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer zum Teig geben und bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.
9. Den Teig etwa 45 bis 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Die Gugelhupfformen fetten und mit gemahlenden Mandeln austreuen
12. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 12 gleichgroße Stücke teilen (etwa 63 g pro Teigling), rundwirken und mit einem Rührlöffelstiel mittig ein Loch eindrücken.
13. Den Teig in die Formen geben. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

14. Gughupfe in den Formen auf einem Gitter auskühlen lassen.



Annicas Tipp: In einem Nest aus Wildkräutern mit etwas Sour Cream und frischen Kräutern ein echter Hingucker beim Osterbrunch.