



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
1 Pkg.	Germ
1	Ei
2	Eigelb
125 g	Premium Teebutter
250 ml	Premium Alpenmilch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250 g	Schinken (gekocht)
300 g	Gemüse (beliebiges)
1/2 Becher	Sauerrahm
1/2 Becher	Premium Naturjogurt
1 EL	Öl
	Kräuter
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer

Pikanter Gugelhupf

mit Kräutersauce

Anleitung

1. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und anrösten.
2. Geschnittenen Schinken dazugeben und kurz mitrösten.
3. Gemüse und gehackte Kräuter dazumischen und würzen.
4. Die Masse abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Germteig bereiten:
6. Dafür Mehl mit Zucker, Salz, Milch der Butter, den Eiern und dem Germ zu einem glatten Teig verarbeiten.
7. Teig ca. 30 Minuten rasten lassen, dann nochmal durchschlagen und nochmal eine 30 Stunde rasten lassen.
8. Anschließend auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und zu einem Rechteck ausrollen.
9. Schinken-Gemüsefüllung darauf verteilen und einrollen.
10. Eine Gugelhupfform be fetten und bemehlen, den Teig kranzförmig einlegen und mit Butter bestreichen.
11. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 50 Minuten backen.
12. Für den Dipp Sauerrahm, Joghurt, Öl, die kleingeschnittene Knoblauchzehe sowie die Kräuter miteinander abschlagen. – Etwas durchziehen lassen.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten