

## Kochen

Jörg Schmid

Montag, 09.12.2024

**Würziger Gugelhupf mit Schinken und getrockneten Tomaten**

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Teig

500 g Dinkelmehl  
 1,5 Würfel Hefe, (ca. 57 g)  
 200 ml Milch, kalt  
 2 Eigelb (Gr. M)  
 1 TL Zucker  
 8 g Salz  
 125 g Butter, kalt, in Würfelchen

#### Außerdem

1 Schalotte  
 1 EL Butter  
 300 g Schinken, Schwarzwälder  
 100 g Gouda oder Bergkäse  
 2 Tomaten, getrocknet  
 2 Stiele Petersilie, fein geschnitten  
 1 Prise Chilipulver  
 etwas Pfeffer  
 1 EL Semmelbrösel  
 2 EL Sesamsamen



### Zubereitung

- Für den Vorteig** 150 g Mehl, 15 g Hefe und 100 ml kalte Milch in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde reifen lassen.
- Währenddessen Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter glasig dünsten.
- Den Schinken fein würfeln. Käse reiben, Getrocknete Tomaten fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocknen und ebenfalls fein schneiden.
- Zwiebeln vom Herd ziehen, den Schinken untermischen und alles abkühlen lassen.
- Käse, getrocknete Tomaten und Petersilie unter die abgekühlte Zwiebelmischung mischen. Mit etwas Chili und Pfeffer würzen.
- Für die Hauptteig** übriges Mehl, Hefe, Milch, Eigelbe, Zucker und Salz zum Vorteig in die Rührschüssel geben. Mit der Küchenmaschine mit Knethaken durchmischen.
- Die Butter in Stückchen zugeben und ca. 4 Minuten auf niedriger Stufe untermischen. Danach weitere 4 Minuten auf höchster Knetstufe verkneten. Zuletzt die Zwiebel-Käse-Mischung nach und nach kurz unterkneten.
- Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche glatt durchkneten, zu einer hohen Rundung (Ø etwa 20 cm) formen.
- Inzwischen eine Gugelhupf- oder Springform mit Rohrbodeneinsatz (Ø ca. 22–24 cm) einfetten. Mit Semmelbröseln und Sesamsamen ausstreuen.
- In den Teig mittig ein Loch eindrücken. Den Teigring mit der Naht nach oben in die Backform legen. Nochmals zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gugelhupf in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste). Die Backofentemperatur sofort auf 170 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren. Den Gugelhupf ca. 35 Minuten goldbraun backen.
- Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Gugelhupf etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf das Gitter stürzen und noch offen oder auskühlt servieren. Dazu passt grüner Salat.