Bauerngugelhupf

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

Zutaten

300 G	Knödelbrot
4	Eier
4 EL	Mehl
4	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
400 ML	Milch
180 G	Käse
240 G	Gemüse (z.B.: Essiggurkerl, Karotten, Paprika, Zucchini, Lauch, ...)
120 G	Wurst/Speck
	Petersilie, fein gehackt
	Öl zum Bepinseln der Form

Zubereitung

1. Gemüse waschen und sehr klein schneiden.
2. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
3. Knödelbrot gemeinsam mit Milch und Salz in einer Schüssel gut verrühren und kurz stehen lassen.
4. Wurst, Käse, geschälte Knoblauchzehen und das Gemüse zur Masse geben.
5. Danach Mehl, Eier und Petersilie ebenfalls dazugeben und gut vermischen.
6. Eine Gugelhupfform mit Öl bepinseln.
7. Die Masse in die Form füllen, leicht andrücken und im Backrohr ca. 40 Minuten backen.
8. Danach aus der Form geben und auf einem Brett schön anrichten.

SEMINAR BÄUERINNEN