Rezept

Oliven-Gugelhupf

Ein Rezept von Oliven-Gugelhupf, am 12.10.2024

Zutaten

300-350 g	Weizenmehl (Type 1050)
150 ml	Weißwein
1 TL	Salz
	Fett für die Form
250 g	Zucchini
5	getrocknete Tomaten in Öl
50 g	grüne Oliven
30 g	frische Hefe
150 g	Olivenöl
3	Eier
150 g	Walnusskerne
2 Zweige	Oregano
50 g	schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupf (Ø 22 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 24 g F, 8 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln, mit 4 EL Wein verrühren und ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Übrigen Wein, Öl, Salz und nach und nach die Eier mit dem Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine in 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Den Teig zugedeckt im Warmen 1 Std. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3. Eine Gugelhupfform einfetten und unten jede Furche mit einer Walnusshälfte auslegen. Zucchini waschen und grob raspeln. Übrige Nüsse grob hacken. Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Tomaten und Oliven hacken.

4. Die vorbereiteten Zutaten unter den gegangenen Teig kneten. Den Teig in die gefettete Form geben und einige Male auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sich auch kleine Luftkammern füllen. Den Gugelhupf in den kalten Backofen stellen.

5. Den Ofen auf 180° einstellen und den Gugelhupf etwa 1 Std. 20 Min. darin backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken. Den Gugelhupf noch heiß auf ein Kuchengitter stürzen und ausdampfen lassen.