

Feiner Lachs-Gugelhupf

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (16-18 Stücke)

- » 500g Mehl
- » 1 Pk. Trockenhefe
- » 1 Prise Zucker
- » Salz & Pfeffer
- » 4 EL Meerrettich
- » 7-8 EL Olivenöl
- » 1/2 Bd. Dill
- » 250g Lachs (geräuchert)
- » 300g Crème fraîche
- » Zitronenscheibe(n)
- » 1 Ei(er)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mehl und Hefe mischen. Zucker, 1TL Salz, 1Msp. Pfeffer, 2EL Sahne-Meerrettich, Öl und 1/4l lauwarmes Wasser zugeben und alles zum glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 45min gehen lassen.

2. Dill waschen und, bis auf etwas, fein schneiden. Lachs in Streifen schneiden. Lachs in Streifen schneiden. Lachs und Hälfte Dill unter den Hefeteig kneten. Teig leicht in eine gefettete Gugelhupfform (ca. 2l Inhalt, Durchmesser 22cm) drücken. Weitere ca. 30min gehen lassen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 45-55min backen. Herausnehmen, ca. 10min ruhen lassen und dann stürzen.

4. Crème fraîche, 2EL Meerrettich und Rest fein geschnittenen Dill verrühren, würzen. Lachs-Gugelhupf mit der Meerrettich-Creme anrichten. Mit Zitrone, Ei und Rest Dill garnieren.

Dazu schmeckt jeweils eine Scheibe Räucherlachs.

Nährwerte: 230kcal/E6g/F13g/KH21g pro Portion

angelegt am: 28.04.2004

Rezept-Nr: 1065

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke