

Brandteig-Cremekrapferl #5531

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Beilage

Brot

- 6 Laugenbrezeln; altbacken
- 2 Semmeln; altbacken
- 1/2 l Milch; heiß
- 50 g Zwiebelwürfel
- 1 tb Butter
- 2 tb Petersilie; feingehackt
- 4 Eier; getrennt
- Butter; für die Form
- Mehl; für die Form
- ;Salz
- ;Pfeffer
- ;Muskat

* QUELLE

- Weihnachtsmenü 1998
- VHS-Kochkurs Deggendorf
- Helmut Moser
- erfasst von Petra Holzapfel

Brezeln und Semmeln in Würfel schneiden, mit der heißen Milch überbrühen und zugedeckt ruhen lassen. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Gugelhupfform ausbuttern und mit Mehl ausklopfen. Die eingeweichten Brezeln und Semmeln mit den Zwiebeln, der Petersilie und den Eigelben vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse soll nicht zu fest sein, evt. noch etwas Milch angießen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Breznmasse heben. Die Masse dann in die vorbereitete Gugelhupfform füllen (Füllmenge 3/4 des Fassungsvermögens der Form) und in den vorgheizten Backofen schieben. Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten. Den fertigen Gugelhupf aus der Form stürzen und servieren.