

## Gefüllter Honigkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Hefeteig  
Herzhaft

### \* ZUTATEN

Zutaten siehe Zubereitung

### \* QUELLE

Gugelhupf 5/93  
erfasst von Horst Aderhold

20,081

**HEFETEIG:** 400g Weizenmehl, 1 Pkg. Trockenhefe, 1 Tl. Zucker, 1 Tl. Salz, Pfeffer und Paprikapulver (nach Belieben), 1 Ei, 50 zerlassene, abgekühlte Butter, 175 ml lauwarme Milch. Teig abgedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**GEMÜSEBELAG:** 250g geputzte Möhren, 250g geschälte Kohlrabi und 250g gewaschene Zucchini in 5cm lange, bleistiftdicke Streifen schneiden. Je 250g Fenchel und Bleichsellerie, geputzt, in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Jede Gemüsesorte für sich 1 Minute in Gemüsebrühe blanschieren, auf ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abkühlen.

150g gepellte Zwiebeln fein würfeln. 250g gewaschene Tomaten in Scheiben schneiden. Gegangenen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte nochmals durchkneten, in gefetteter Fettpfanne ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Gemüse auf der Teigplatte verteilen. Tomaten zum Schluss darüber verteilen.

**KARTOFFELGUSS.** 500g mehlig-kochende Kartoffeln gekochte Kartoffeln sehr fein pürieren, mit 250-300 ml Milch, 4 Eiern, 2 Tl. scharfen Senf verrühren, mit Salz, Paprikapulver eventl. geriebener Muskatnuss abschmecken. Guss auf dem Gemse verteilen.

**KÄSESTREUSEL:** 50g Butter, 60g Semmelmehl und 30-40g geriebener Parmesan zu Streuseln verarbeiten, auf dem Guss erteilen. Fettpfanne sofort in den Backofen schieben.

Strom: 170-200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)  
Backzeit: 40-45 Minuten