



Pikanter Kartoffelgugelhupf

Suchst du nach dem perfekten Party-Fingerfood oder einem echten Hingucker für deinen nächsten Brunch? Mein herzhafter Kartoffelgugelhupf vereint eine samtige Kartoffelbasis mit bunten Schichten aus Spinat und Tomate. Mit meiner einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung und meinen Profi-Tipps gelingt dir dieser Ofen-Klassiker absolut stressfrei und garantiert ohne Kleben!

Kochutensilien

- Gugelhupfform
- Kartoffelpresse

Zutaten

- ca. 1,3 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 20 g + 40 g Butter (zimmerwarm)
- 4 Knoblauchzehen
- 40 g Mehl
- 2 Eier (Größe M, getrennt)
- 2 EL Milch
- 120 g Blattspinat (aufgetaut und gut ausgedrückt)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Muskat
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Schritt 1: Die Kartoffelbasis vorbereiten

Schäle die Kartoffeln, wasche sie, schneide sie in gleichmäßige Scheiben und koche sie in einem Topf mit Salzwasser weich. Gieße sie anschließend ab, lass sie kurz im Topf ausdampfen und drücke sie noch heiß durch eine Kartoffelpresse.

Schritt 2: Die Grundmasse (Brandteig-Art) anrühren

Schäle die Knoblauchzehen, hacke sie fein und röste sie in 20 g Butter bei mittlerer Hitze kurz an. Rühre das Mehl unter, gieße die Milch dazu und rühre so lange kräftig mit einem Kochlöffel weiter, bis sich ein kompakter Teigkloß (ähnlich wie Brandteig) vom Topfboden löst. Fülle diesen Teig in eine große Schüssel und lass ihn etwas abkühlen.

Schritt 3: Verfeinern und Schichten

Heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Rühre die Eigelbe einzeln mit dem Kochlöffel unter den abgekühlten Teig. Gib nun die passierten Kartoffeln und die restlichen 40 g zimmerwarme Butter nach und nach dazu. Schmecke die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat ab. Schlage das Eiklar zu steifem Schnee und hebe es vorsichtig unter. Teile die fertige Kartoffelmasse nun in drei gleich große Portionen auf:

- **Portion 1 (Grün):** Vermenge sie gründlich mit dem gut ausgedrückten und fein gehackten Blattspinat.
- **Portion 2 (Rot):** Verrühre sie mit dem Tomatenmark.
- **Portion 3 (Natur):** Bleibt einfach so, wie sie ist.

Schritt 4: Schichten und Backen

Sprühe deine Gugelhupfform gründlich mit Backtrennspray ein (oder fette sie alternativ supergründlich mit weicher Butter ein und streue sie fein mit Hartweizengrieß aus – das ist der sicherste Weg!). Fülle die drei verschiedenen Kartoffelmassen nun abwechselnd (schichtweise) in die Form. Stelle die Form auf ein Backblech, belege den Gugelhupf oben mit ein paar kleinen Butterstücken und stelle – als kleiner Feuchtigkeitstrick für den Ofen – eine kleine Kaffeetasse mit heißem Wasser mit auf das Blech. Backe den Gugelhupf auf mittlerer Schiene für ca. 90 Minuten. Mach am Ende die Stäbchenprobe: Wenn beim Hineinstecken kein Teig mehr hängen bleibt, nimm ihn aus dem Ofen.

Schritt 5: Geduld beim Stürzen

Lass den Kartoffelgugelhupf nach dem Backen unbedingt ein paar Minuten in der Form ruhen. Stürze ihn danach vorsichtig auf eine große Platte oder ein Kuchengitter.