

Pikanter Kartoffelgugelhupf



Zutaten pikanter Kartoffelgugelhupf

- ca. 1,3 kg Kartoffeln mehligkochend
- 20g und 40g Butter, zimmerwarm
- 4 Knoblauchzehen
- 40g Mehl
- 2 Eier
- 2 Eßl Milch
- 120g Blattspinat
- 2 Eßl Tomatenmark
- 1 Prise Muskat
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- [Kartoffelpresse](#)
- Gugelhupform
- Backtrennspray

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen. Abseihen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Knoblauch schälen, kleinhacken und in 20g Butter vorsichtig anrösten. Mehl unterrühren, mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C erhitzen.

Die Eier trennen, die Dotter einzeln mit dem Kochlöffel unterrühren. Passierte Kartoffeln und Butter mit einem Kochlöffel nach und nach unter den Teig rühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat kräftig würzen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Kartoffelmasse dritteln.

Pikanter Kartoffelgugelhupf

Zubereitung:

Aufgetauten Blattspinat gut ausdrücken, kleinhacken und unter ein Drittel der Kartoffelmasse mengen. Tomatenmark mit einem weiteren Drittel der Masse vermengen.

Die Gugelhupf Form mit Backtrennspray einsprühen und die 3 verschiedenen Kartoffelmassen in die Gugelhupf Form schichten.

Die Form auf ein Backblech stellen und mit Butterstücken belegen. Eine Kaffeetasse mit heißem Wasser ebenfalls daraufstellen und den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 90 min backen. Mit der Stäbchenprobe reinstechen und wenn nichts mehr hängen bleibt herausholen und abkühlen lassen. Zum Schluss aus der Form stürzen.