



Wirsing-Kassler-Gugl

wärmender Schlecht-Wetter-Hupf

AUCH WENN ES DRAUSSEN UNGEMÜTLICH WIRD,
LASSEN WIR UNS DIE LAUNE NICHT VERMIESEN.
MIT DIESER DEFTIG-WÜRZIGEN MAHLZEIT TROTZEN
WIR JEDEM SAUWETTER. ODER BLEIBEN EINFACH
DRINNEN.

Den Wirsing mit etwas Brühe in der Pfanne weichdünsten, mit einem Sieb abseihen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Kassler kleinschneiden. Das Öl, die Eier und die Milch mit dem Schmand und dem Senf in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Nun den Wirsing ebenfalls kleinschneiden und mit dem Kassler zum Teig geben und verrühren. Nach Geschmack würzen und die Kürbiskerne unterheben. Reicht für ca. 15 Hüpf.

100 ml Öl

150 ml Milch

100 g Schmand

2 Eier

1 TL mittelscharfer Senf

250 g Mehl

2 TL Backpulver, gestrichen

200 g Kassler

150 g Wirsing

50 g Kürbiskerne

Salz/Pfeffer

Nonas Tipp:

50 Rezepte zum Glücklichein
finden Sie im Backbuch
"Nonas Guglhupf-Bäckerei".

© www.home-bakery.de
