Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:
300 ml Milch
120 ml Rapsöl
2 Eier
3 Teel. Salz
1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)
auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren
440 g Mehl
3 Teel. Gehäufte Backpulver
– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /
Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:
2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz
200 g Hähnchenbrust Schinken
60 g ca. Schwarze Oliven
1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf
(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:
200 g Lachs
2 Eßl. Meerrettich scharf
15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4






Toppings:
200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :
Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken
Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen
Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen
Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .
Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 🤗 😊 😋
Gutes Gelingen 🤗 mit Spritzbeutel geht alles sehr flott 😉 😊

