



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/pull-apart-camembert-gugelhupf>

Stand 01.02.2024

Pull-Apart Camembert Gugelhupf

Zutaten für 10 Personen

- 1/2 EL Sonnenblumenöl
- 450 g Hefeteig
- 375 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 300 g Cherrytomaten
- 4 Stück Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Gugelhupfform mit Sonnenblumenöl bestreichen.
3. Den Hefeteig ausrollen und mit einem Messer in ca. 5 x 5 cm große Quadrate schneiden.
4. Jeweils ca. 2 gestrichene TL Alpenhain Camembert Creme Natur auf jedes Teigquadrat geben, Ecken einklappen und zu einer Kugel rollen.
5. Die Teigkugeln mit der Naht nach oben in die vorbereitete Gugelhupfform legen und im Ofen ca. 30-35 Min. goldbraun backen.
6. Währenddessen die Cherrytomaten waschen und vierteln sowie die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
7. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Cherrytomaten mit Frühlingszwiebeln bei mittelhoher Hitze 3-4 Min. braten.
8. Zucker und Weißweinessig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen sind.
9. Gugelhupf kurz abkühlen lassen, mit dem Tomaten-Chutney servieren und genießen.