

Eggnog Gugelhupf mit Eggnog-Kern



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für 4-6 Personen/ 2 Bleche
1000 g Süßkartoffeln
70 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
70 g Parmesan, gerieben
50 g gemahlene Mandeln
2-3 Rosmarin-Zweige
1 EL gehackte Petersilie
1 TL getrocknete Chili
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer

Süßkartoffeln können schon einen Tag vorher vorbereitet und gebacken werden, dann müssen sie am Tag selbst nur nochmal bei 200 °C Ober- und Unterhitze kross gebacken werden.

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden, mit einem Plätzchenausstecher Sterne und Co je Scheibe einzeln in der Mitte ausstechen, Alles in eine große Schale geben.

Parmesan und Mandeln mischen. Olivenöl, Gewürze und gehackte Kräuter sowie gehackten Knoblauch verrühren.

Marinade über die Kartoffeln geben. Die Hälfte der Parmesan-Mandel-Mischung hinzugeben und vermengen. Masse auf ein bis zwei Bleche ausgelegt mit Backpapier geben und gut verteilen.

Die restliche Parmesan-Mandel-Mischung darüber streuen.

Süßkartoffeln in den Ofen geben, 15-20 Minuten goldbraun backen. Entweder sofort backen oder auskühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank zwischenlagern.

