



# 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".