

# Schinken-Guglhupf

## mit Römer-Schinken

### Was du dazu benötigst

300g Römer-Schinken  
250g Topfen  
250g Sauerrahm  
250g Schlagobers  
6 ½ Blatt Gelatine  
3 EL Bärlauch, gehackt  
3 EL Schnittlauch, gehackt  
Etwas Kräutersalz & Pfeffer



### Zubereitung

Für den Schinken-Guglhupf den Römer-Schinken in einer Guglhupfform auslegen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit der Hand gut ausdrücken. Danach die Blätter Gelatine im Wasserbad auflösen.

Schlagobers steif schlagen und mit dem Topfen und dem Sauerrahm verrühren. Den gehackten Bärlauch sowie die Schnittlauchröllchen untermengen. Zum Schluss die flüssige Gelatine zugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren.

Nun die Masse in die mit Schinken ausgelegte Guglhupfform füllen und mit dem überlappenden Schinken bedecken.

Für mindestens 4 Stunden, im Idealfall über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Schluss aus der Form stürzen und anrichten.

### Tipp

Gerne können auch andere Kräuter verwendet werden.

### Portionen

1 Kranz

### Dauer

30 Minuten

Davon Kochzeit: 5 Minuten

Davon Vorbereitungszeit: 25 Minuten

### Level

Einfach

