

Brez'n Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

5		Semmeln, altbackene
5		Brezel (altbackene Brez'n / Brez'nstangerl)
1/2	Ltr.	Milch, heiße
1/8	Ltr.	Sahne
1	klein.	Zwiebel(n), gewürfelt
60	Gramm	Butter
4		Ei(er)
10	Gramm	Weizen - Puder
		Salz und Pfeffer
		Muskat

Anleitung:

Semmeln und Brez'n in etwa ½ cm große Scheiben schneiden, mit der heißen Milch und Sahne übergießen und etwa 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Die Zwiebel in Butter andünsten, zur Breze'nmasse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Drei der Eier trennen, das ganze Ei mit dem Eigelb der drei anderen zum Brez'nteig geben. Eiweiß mit dem Weizenpuder cremig (nicht steif) schlagen und unter die Masse heben. Eine Gugelhupfform buttern, mit Semmelbrösel ausstreuen, die Masse etwa 3/4 voll einfüllen und im Ofen bei 160 Grad 35 - 45 Minuten backen. Den Gugelhupf auf eine Platte stürzen und ein paar Butterflocken darüber streuen. Bei Tisch anschneiden. Passt zu Rindsragout und Wildgerichten ebenso wie zu Schwammerl in Rahmsauce.