

Gesalzener - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
25	Gramm	Hefe
50	Gramm	Butter
15	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Milch
1	Prise	Salz
1		Ei
100	Gramm	Räucherspeckwürfel,
10		Grob gehackte Walnüsse, ca.

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel sieben. In eine Vertiefung den Zucker, die zerbroeselte Hefe und etwas Milch geben. Mit den Fingerspitzen leicht mit etwas Mehl vermengen und 10 Minuten gehen lassen. Die Prise Salz, das Ei und die restliche Milch zugeben und verruehren. Die streichfeste Butter zufuegen und den Teig gruendlich durchkneten bis er sich von der Schuessel loest.

Die Speckwuerfel und die grob gehackten Nuesse darunter mischen, den Teig noch einmal kurz durchkneten.

Die Gugelhupfform einfetten, den Teig hineingeben und an einem warmen Ort etwa 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis er den oberen Rand der Form erreicht. 30 bis 40 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen. Aus der Form stuerzen.