

Gugelhopf Aperitif (Salziger Kuchen)

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Gugelhupf, Hefeteig, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

25	Gramm	Baeckerhefe
100	ml	Wasser
300	Gramm	Mehl
1		Ei
1	Teel.	Salz
30	Gramm	Zucker
30	Gramm	Haselnusssplitter
70	Gramm	Butter
300	Gramm	Durchwachsener Speck

Anleitung:

Speck (eventuell 3 Minuten in kochendem Wasser entsalzen, abtropfen lassen und in ganz kleine Stuecke schneiden. Goldbraun brutzeln. Hefeteig zubereiten: Hefe mit lauwarmem Wasser und einem Loeffel von Dem Zucker gut vermischen und etwas gehen lassen, Mehl in eine Schuessel, Ei und restlichen Zucker dazugeben, Hefemischung dazu, gut Mischen, dabei noch das Salz dazugeben. Gut und lange kneten (mindestens 15 Minuten). Weiche Butter dabei einarbeiten. Zum Schluss die Speckstuecke mit unterkneten. Den Teig eine Stunde lang zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. Dann den Teig kraeftig schlagen (=auf die Tischplatte schlagen, damit Die Luft rausgeht). Noch fuenf Minuten kneten. 1 Gugelhupfform (ca. 20 cm Durchmesser) fetten, gehackte Nuesse Einstreuen und den Teig reinlegen. Alles nochmal zugedeckt am Warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen ungefaehr Verdoppelt hat. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC ca. 45 Minuten backen. (Aus dem Elsass - Zum Aperitif oder fuer ein Buffet sehr lecker..)

Datum: 23.02.1995

Stichworte: Kuchen, Deftig, Regional, P1