

## Gugelhupf Sale`

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Form von 2 L Inhalt
400	Gramm	Durchwachsener Speck
60	Gramm	Hefe
1	Teel.	Zucker
150	Gramm	Margarine
600	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
2		Eier
125	Gramm	Gehackte Haselnüsse
2		Tel gehackte am Besten frischen Rosmarin
		Fett zum die Form eifetten

### Anleitung:

Speck feinwürfeln (am Besten festen kernigen Speck verwenden) und den Speck ohne Fett in der Pfanne ausbraten. Auf Küchencrep abtropfen lassen. Hefe und Zucker in 400 ml lauwarmen Wasser auflösen und soviel Mehl zugeben bis ein weicher halbfester Teig entsteht und an einem warmen Ort mit einem Tuch zugedeckt 15- 25 Min. gehen lassen. Zimmerwarme Margarine und das restliche Mehl, Salz und den Eiern in einer Schüssel geben und nun den Vorteig der etwa die doppelte Größe erreicht hat hinzufügen. Mit einer Küchenmaschine alles zu einem glatten Hefeteig bereiten. Zum Schluß den ausgelassenen Speck, die Nüsse und den gehackten Rosmarin zum Teig zugeben. Den Teig aus der Maschine nehmen und abgedeckt etwa 20-30 Min. gehen lassen. Die Gugelhupfform innen ausfetten und die restlichen Nüsse einstreuen, den Teig eifüllen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Backen: Im vorgeheizten Backofen Umluft 160°C-180°C etwa 50-60 Min.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)