

Pikanter Gugelhupf mit Speck und Käse

Kategorien: Backen, Pikant, Party

Zutaten für: 1 Rezept

	Zutaten für Portionen
2	Pack. Trockenhefe
500	Gramm Mehl
1	Teel. Salz
65	Gramm Butter
250	Gramm Bergkäse, gerieben
150	Gramm Speck, gewürfelt
1	Ei(er)
1	Teel. Kümmel
1	Teel. Majoran, getrocknet
300	ml Milch
	Etwas Mehl zum Bestäuben
	Fett für die Form

Anleitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz, Majoran, Kümmel, Speck und Käse in einer Schüssel mischen.

Die Butter schmelzen, die Milch dazugießen und das Ganze lauwarm werden lassen. Das Ei verquirlen. Die Butter-Milch-Mischung und das Ei in die Schüssel zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte es zu wenig Milch sein, noch etwas hinzufügen. Der Teig darf nicht zu nass und auch nicht zu trocken sein. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und für ca. 30 Minuten zum Gehen an einen warmen Ort stellen.

Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend im heißen Backofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe