

Speck - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Speck
		Salz
1	Prise	Zucker
2		Ei(er)
250	Gramm	Butter
1	Würfel	Hefe, (42 g)
250	ml	Milch
500	Gramm	Mehl
2	Essl.	Mehl oder Paniermehl

Anleitung:

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit Mehl, Butter, Eier, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Speck in einer Pfanne anbraten. Fett abgießen und abkühlen lassen.

Den Speck in den Hefeteig einarbeiten. Den Teig weitere 25 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Eine Gugelhupfform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig hinein geben und 45 bis 55 Minuten backen. Danach den Gugelhupf in der Form 5 Minuten ruhen lassen. anschließend auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten