

Speck - Nuss - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Trockenhefe
1	Teel.	Salz
2		Ei(er)
350	ml	Wasser, lauwarmes
100	Gramm	Margarine
300	Gramm	Speck
2		Zwiebel(n)
200	Gramm	Walnüsse, gehackte

Anleitung:

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten und abkühlen lassen. Danach alle Zutaten miteinander vermischen. Den Teig in eine Gugelhupfform füllen und ca. 1 Stunden bei 190° backen.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten