

SPECKGUGELHOPF

Für eine Gugelhupfform von 1 ½ Liter Inhalt

VORTEIG

1	Hefewürfel	
½ dl	Milch	
1KL	Zucker	In einer Schüssel verrühren
250g	Mehl	Davon 3-4EL mit Milch/Hefe vermischen
		Restliches Mehl darüber streuen
		Vorteig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 30 Min. stehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche aufbricht, d.h. Risse bekommt

TEIG

250g	Mehl	
1KL	Salz	In einer Schüssel mischen
100g	Butter, flüssig, ausgekühlt	
Ca. 3dl	Milch	Zuerst flüssige Zutaten mischen, dann mit Mehl mischen, kneten, bis der Teig Blasen wirft und glatt ist. Erst jetzt den Vorteig beifügen und unter den Teig arbeiten.
1	Ei	Zugedeckt bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen
200g	Speck	In feine Streifen schneiden, in der Bratpfanne ohne Fett bei kleiner Hitze langsam braten. Auf Haushaltspapier abtropfen und auskühlen
3EL	Baumnüsse	Grob hacken und mit dem Speck unter den aufgegangenen Teig arbeiten

Gugelhupfform sehr gut einfetten
Teig in die Form füllen und diesen nochmals bei Zimmertemperatur aufgehen lassen (bis der Teig den Formenrand erreicht hat)
Ofen auf 200°C vorheizen

BACKEN

- ✓ Gugelhupf auf der untersten Rille 45-55 Minuten backen
- ✓ Evtl. gegen Ende der Backzeit die Oberfläche des Gugelhupfs mit Alufolie gegen zu starke Bräunung schützen

TIPPS

- ✓ Der Gugelhopf schmeckt lauwarm am besten
- ✓ Er passt gut zu Rot-, Weiss- oder Apfelwein
- ✓ Baumnüsse durch andere Nüsse oder weglassen
- ✓ 2-3 EL frische, gehackte Kräuter unter den fertigen Teig mischen
- ✓ Folgende Gewürzmischung mit dem Mörser oder Cutter zerdrücken und zusammen mit dem Speck unter den Teig arbeiten:
 - 1 EL Wachholderbeeren
 - 6 Pfefferkörner
 - 2 Gewürznelken
 - 1 Msp Zimtpulver
 - 1 Msp Muskatnuss
 - 1 kleines Lorbeerblatt