



Speckgugelhopf

Ergibt 12–16 Stück

500 g Mehl

2 Päcklein Trockenhefe

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

3 dl lauwarme Milch

150 g flüssige Butter

1 Ei

200 g Speck am Stück

30 g Baumnuskerne

lecker

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, Milch, flüssige Butter und verquirltes Ei beifügen. Alles während 5–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt unter einem

feuchten Tuch ca. 2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.

2. Den Speck in kleine Würfelchen schneiden.

Ohne Fettzugabe hellbraun braten. Auskühlen lassen.

3. Die Baumnuskerne grob hacken.

4. Speck und Baumnüsse zum aufgegangenen Teig geben und diesen nochmals gut durchkneten.

5. Eine Gugelhopfform ausbuttern und mit Mehl austäuben. Den Teig einfüllen. Den Speckgugelhopf im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 45 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Pro Stück: 264 Kalorien
oder 1105 Joule.