Rezept

Mini-Speckgugelhupf

Ein Rezept von Mini-Speckgugelhupf, am 11.11.2026

Zutaten

500 g	Mehl
1	Würfel frische Hefe (42 g)
200 g	Frühstücksspeck in Scheiben (Bacon)
50 g	Butter
	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL	Salz
4 EL	neutrales Öl
1	Gemüsezwiebel
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Mini-Gugelhupfform (mit 12 Vertiefungen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit 1/4 l lauwarmen Wasser verrühren. Die aufgelöste Hefe und 3 EL Öl zum Mehl geben. Alles mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Den Speck zuerst in schmale Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und winzig klein würfeln. Das restliche Öl erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig braun braten, dann herausnehmen. Die Zwiebel in das verbliebene Fett geben und glasig dünsten.

3. Die Butter schmelzen lassen. Den Hefeteig nochmals kurz durchkneten. Mit Speck, Zwiebel, Butter, Pfeffer und Muskat zu einem glatten elastischen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt weitere 25 Min. gehen lassen.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Den Teig nochmals durchkneten, in 12 Stücke teilen und in die Vertiefungen der Form geben. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Das Gebäck herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen.