

Rezept

Mini-Speckgugelhupf

Ein Rezept von Mini-Speckgugelhupf, am 13.11.2024

Zutaten

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

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.