

Rezept

Sauerkraut-Speck-Guglhupf

Ein Rezept von Sauerkraut-Speck-Guglhupf, am 14.04.2024

Zutaten

500 g Dinkel- oder Weizenmehl (Typ 1050)	Salz
1 Würfel Hefe (42 g)	1 TL Zucker
$\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch	150 g Butter
1 Ei (Größe M)	4 Eigelb (Größe M)
150 g durchwachsener Räucherspeck	1 große Zwiebel
250 g Sauerkraut	1 TL gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8-10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz mischen, eine Mulde eindrücken. Hefe zerkrümeln und mit Zucker und Milch verrühren. In die Mulde geben und 15 Min. gehen lassen. Inzwischen Butter schmelzen und abkühlen lassen. Dann mit Ei und Eigelben zum Mehl geben und alles mit den Knethaken verkneten. Zugedeckt etwa 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Dann den Speck ohne Schwarte klein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebel schälen, fein würfeln, zum Speck geben und bei schwacher Hitze 5 Min. mitdünsten. Sauerkraut sehr klein schneiden und unterrühren, mit Kümmel würzen. Die Mischung unter den Teig arbeiten. Eine Guglhupfform gründlich fetten, Teig einfüllen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Guglhupf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 1 Std. backen, eventuell am Schluss mit Alufolie abdecken. In der Form abkühlen lassen.