

Rezept

Speckgugelhupf

Ein Rezept von Speckgugelhupf, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Bauchspeck	260 g Weizenmehl + Mehl für die Form
Zucker	Salz
60 g Butter + Butter für die Form	1 Ei (Größe M)
1/3 Würfel frische Hefe (15 g)	90 ml lauwarme Milch
25 g gehackte Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (ca. 3 l Inhalt) oder 4 kleine Backformen (je ca. 750 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht
Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen klein schneiden. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne anbraten. Speck herausnehmen und die Zwiebeln im ausgelassenen Fett glasig braten. Speck, Zwiebeln und Petersilie vermischen und etwas abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. 2 Prisen Zucker, wenig Salz, die Butter in Würfeln und das Ei darübergeben. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und dazugeben. Alles mit den Händen verkneten. Die Speckmischung unterarbeiten. Wenn der Teig glatt ist, die Walnüsse untermischen.
3. Die Form(en) mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen. Den Teig einfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. ruhen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Den bzw. die Kuchen im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) backen. Aus dem Ofen holen, 10 Min. abkühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.