

Rezept

Speckgugelhupf mit Haselnüssen

Ein Rezept von Speckgugelhupf mit Haselnüssen, am 17.04.2024

Zutaten

100 g Haselnüsse	75 g Bacon (Frühstücksspeck)
½ TL frischer Rosmarin	300 g Weizenmehl Type 550
1 TL Backpulver	1 Päckchen Trockenhefe
etwas Salz	1 TL Honig
350 ml lauwarmes klassisches Mineralwasser	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (1 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenpapier entfetten und zerbröseln. Die Haselnüsse bis auf 1 EL mit Bacon und Rosmarin mischen.
2. Die Form einfetten und warm stellen. Mehl mit Backpulver und Trockenhefe in einer angewärmten Schüssel mischen. Salz und Honig mit dem Mineralwasser verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und kräftig schlagen. Nussmischung unterheben. Die Form mit den restlichen Nüssen ausstreuen und den Teig einfüllen. Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Den Teig mindestens 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Backofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.