

Pfeffer-Kräuter-Gugelhöpfl

Ergibt 6 Gugelhöpfl

- 6** Gugelhopfförmchen für je 2 dl Inhalt
Butter und Mehl für die Förmchen

Teig:

- 300 g** Mehl
1 TL Salz
20 g Hefe
ca. 1,5 dl Milch, lauwarm
1 Ei
100 g Butter, weich
Nach Belieben frisch gemahlener Pfeffer Tropical von Butty
2-3 EL Kräuter gemischt, z.B. Majoran, Rosmarin und Thymian oder Gusto Misto von Butty

Garnitur:

- 6** Tête-de-Moine-Rosetten
wenig Majoran und Thymian

Tipp: Der Teig kann auch in Muffinförmchen verteilt und so gebacken werden.

Zubereitung

- 1 Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen, mit Ei, Butter und Kräutern hineingiessen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2 Den Teig nochmals durchkneten. Teig in 6 Portionen schneiden. Je zu einer ca. 20 cm langen Rolle drehen. In die ausgebutterten und bemehlten Förmchen verteilen. Zugedeckt 1 Stunde bis knapp unter den Förmchenrand aufgehen lassen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.
- 3 Gugelhöpfl auf Gitter stürzen. Die noch lauwarmen oder kalten Gugelhöpfl mit Tête-de-Moine-Rosetten und Kräutern garnieren.

