

Speck- Gugelhopf

■ *Wir haben schon mehrmals Speck-Gugelhopf gegessen. Nun bin ich auf der Suche nach einem Rezept.*

Irmgard Pomes-Logoz, Liestal

Für eine Gugelhopf-Form von 2 ½ l Inhalt: 50 g Butter, ½ Würfel Frischhefe oder ein Beutel Trockenhefe, 1 Tl Zucker, 500 g Halbweissmehl, ¾ Tl Salz, 3 ½ dl Milch, 1 Ei, 150 g Rohess-Speck am Stück, wenig Erdnussöl für die Form

Die Form sorgfältig ausfetten und mit Mehl bestäuben. Frischhefe mit dem Zucker flüssigrühren. Mehl mit Salz (und allenfalls Trockenhefe) in einer Schüssel mischen. Milch zufügen, Ei zerquirlen, alles mit der flüssigen Hefe zum Mehl geben und zu einem halbflüssigen Teig verarbeiten. Den Speck in kleine Würfel schneiden, unter den Teig mischen. Diesen mit den Knethaken des Mixers oder mit der Kelle einige Minuten kräftig schlagen, bis er Blasen wirft.

Teig in Form füllen und an warmem Ort zugedeckt während etwa einer Stunde aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad einstellen, Gugelhopf in die Mitte des Ofens schieben und während 40 bis 45 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Gabriela Stammbach