

Kochbriefkasten

Frau Huber sucht ein Rezept für Speckgugelhopf.

Rezept: Erdnussöl, $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe oder 1 Beutelchen Trockenhefe, 1 TL Zucker, 500 g Halbweissmehl, $\frac{3}{4}$ TL Salz, 50 g Butter, 3,5 dl Milch, 1 Ei, 50 g Rohessspeck.

Gugelhopf-Form einölen, mit Mehl bestäuben. Hefe mit Zucker flüssig rühren. Mehl mit Salz (und eventuell Trockenhefe) in Schüssel mischen. Butter schmelzen, Milch zufügen, Ei verquirlen, mit der flüssigen Hefe zum Mehl geben und zu einem halbfesten Teig verarbeiten. Speck klein würfeln, unter den Teig mischen. Diesen nochmals kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Teig in die Form füllen, zugedeckt eine Stunde aufgehen lassen. Im Ofen bei 200 Grad 40–45 Minuten backen.

Gabriela Stammbach