

Baumnuss-Speck-Gugelhopf

Rezept für 16 Stück

Zutaten:

500 g	Mehl
10 g	Salz
20 g	Hefe
2.5 dl	Milch
1	Ei
150 g	Butter
250 g	Bauernspeck
2 EL	Nüsse



Zubereitung:

Hefeteig:

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben und mischen.

Milch, Ei und Butter begeben und zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Vom Speck die Schwarte abschneiden und in feine Stängeli schneiden. Die Nüsse grob hacken.

Einarbeiten:

Den Speck und die Nüsse unter den aufgegangenen Teig kneten.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und zugedeckt nochmals bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Backen:

Ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens.