



Walnuss - Speck - Gugelhupf

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - schmackige Variante des beliebten Gugelhupfs

Zutaten

- Für 16 Stück / Scheiben:
- 450 g Mehl, gesiebt, mit 2 TL Salz gemischt
- 1 Würfel frische Hefe, zerbröseln
- ½ TL Zucker
- 200 ml warme Milch
- 75 g Butter
- 2 ganze Eier
- 80 g Walnusskerne, grob gehackt
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- Semmelbrösel und etwas Butter für die Gugelhupf Form

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C, Umluft 160 ° C vorheizen, die Gugelhupf Form, (Ø 25 cm) mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Schritt2

Die Hefe und den Zucker in etwas lauwärmer Milch 10 min. auflösen, quellen lassen. In eine kleine Mehlmulde die Butter und die Eier geben, mit der Milch und der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

Zu einer Kugel formen, etwas mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 60 min. „aufgehen“ lassen.

Schritt4

(Das Volumen sollte sich fast verdoppelt haben)

Schritt5

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche, mit den Händen kräftig durchkneten, die Nüsse und den Speck einarbeiten.

Schritt6

In die Gugelhupf Form füllen und auf der mittleren Schiene 60 min. goldgelb backen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/walnuss-speck-gugelhupf/>