



Elsässer Speckgugelhupf

Zutaten für 4 Personen

| | |
|----------|------------------------|
| 500 g | Mehl gesiebt |
| 1 Würfel | Hefe (42 g) |
| 2 dl | Milch Zimmertemperatur |
| 160 g | Butter weich |
| 1 | Ei |
| 1 EL | Zucker |
| 1 TL | Salz |
| 150 g | Wallnusskerne |
| 250 g | Speckwürfel |

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen, in dieser Mulde die Hefe bröckeln und mit wenig Mehl bedecken. Darauf einen Deziliter zimmerwarme Milch geben. Schüssel bei Seite stellen, mit einem trockenen Tuch abdecken und warten bis die Hefe aufschäumt und vollständig aufgelöst ist.

2. Salz, Zucker, weiche Butter, das Ei und die restliche Milch zum Teig geben und langsam zu einem weichen Teig verkneten. Wiederrum die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig auf das doppelte gehen lassen.

3. Die Walnüsse grob hacken, dabei ein paar Kerne für die Dekoration beiseite legen. In einer heißen Pfanne die Kerne goldbraun rösten, Kerne aus der Pfanne nehmen und danach den die Speckwürfel anschwitzen.

4. Ausgekühlte Nüsse und Speck zum Teig geben und vermengen. In eine gut gebutterte und bemehlte Form den Teig geben und nochmals kurz ruhen lassen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen bei unter und Oberhitze 45-50min backen (bei kleineren Backformen verringert sich die Backzeit um circa die Hälfte). Eventuell mit Folie abdecken falls der Gugelhupf zu fest bräunt. Gugelhupf stürzen und nach Möglichkeit lauwarm servieren.