

Kugelhopf mit Speck

Für 2 Kugelhopf

ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 30 g Bäckerhefe
- 100 g Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 Glas Milch
- 5 g feines Salz
- 2 Eier
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 10 grob gehackte Walnüsse

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine irdene Teigschüssel geben, eine Mulde formen, die Bäckerhefe hineinbröckeln, Eier und Zucker dazugeben. Schnell mit den Fingern vermengen, ohne das gesamte Mehl einzuarbeiten. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Das restliche Mehl, das feine Salz und die Milch dazugeben und vermengen.
3. Die weiche Butter zugeben und den Teig durchkneten, bis er sich von der Schüssel löst.
4. Die Speckwürfel und die Nussstückchen einarbeiten und noch einige Male durchkneten.
5. Die Kugelhopfform gut mit Butter einfetten, den Teig langsam einfüllen und an einem temperierten Ort 1 Stunde 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig den Rand der Form erreicht hat.
6. 30 bis 40 Minuten im Ofen bei 180 bis 200° (Thermostat 6–7) backen.
7. Den Kugelhopf aus der Form nehmen und servieren.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Form 12 Stunden in Wasser tauchen lassen und trocknen lassen.

Einbrennen der Kugelhopfform: Die Form mit Butter einfetten und 20 Minuten bei 120° in den Backofen stellen, danach mit einem Papiertuch ausreiben. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Anschließend die Form frisch einfetten und den Teig bis zur Hälfte einfüllen.