Deftiger Guglhupf

Würziger Guglhupf mit Käse und Schinken. Rezept reicht für 6 Minikuchen aus einer 6er-Mini-Guglhupf-Form. Ideal geeignet als Beilage am Buffet oder für einen Fernsehabend.

Zutaten:

375g Mehl
20g Hefe (halber Würfel)
1 Teelöffel Zucker
100 bis 150ml Milch
80g Butter
1 Ei
1 Teelöffel Salz
100g Schinkenwürfel oder magerer Speck
100g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und mit Zucker und etwas lauwarmer Milch zu einem Vorteig anrühren.

Vorteig fü 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Milch, Butter, Ei und Salz auf das Mehl geben und alles mit Knethaken und Mixer zusammenkneten bis sich der Teig vom Rand zu lösen beginnt. Nicht die ganze Milch auf einmal zugeben, sondern nachgießen wenn der Teig zu fest wird.

Den Teig 30 bis 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen soll sich dabei mindestens verdoppeln.

Schinkenwürfel oder Speck in der Pfanne etwas anbraten und zusammen mit dem Käse zum Teig geben und gut unterkneten.

Den Teig in 6 Teile aufteilen und in die Formen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 150 bis 160 Grad) für 30 bis 40 Minuten backen.

Fertige Kuchen für 10 Minuten in der Form auskühlen und dann aus der Form stürzen. Als Buffetbeilage kurz vor dem Servieren vierteln.