

Herzhafter Gugelhupf

Für 6 Personen

4-5 Eier	250 g Butter	500 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Backpulver	Salz
1 Zwiebel	50 g Speck, geräuchert	5 Salbeiblätter
150 g Gouda	Fett	Mehl

Eier, Butter, Mehl, Milch, Backpulver und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, den Speck in Würfel schneiden und den Salbei waschen, trocknen und fein hacken. Zwiebeln, Speck und Salbei in einer Pfanne anbraten. Den Käse reiben und mit der Speck-Zwiebelmasse unter den Teig mischen. Die Gugelhupfform einfetten, mehlen, den Teig hineingeben und 30 Minuten bei circa 200 Grad (Umluft: 180 Grad/ Gasherd: Stufe 3) backen. Dazu passt gut Tomatensalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. April 2008