

Speckgugelhupf

Für einen Kuchen

Ø 23 cm (2l)

250 ml Milch

1 EL Zucker

1 Packung (8 g)
Trockenhefe

500 g Mehl

1 TL feines Meersalz

150 g plus 1 EL Butter,
weich

3 Eier, leicht geschlagen

225 g Schinkenspeck ohne
Schwarte

2 Schalotten, fein gehackt

1 EL frischer Salbei, fein
gehackt

To chew the fat

das Fett kauen

Englischer Ausdruck für:
ein Schwätzchen halten;
hergeleitet aus dem
französischen *tailleur une
bavette*

To save a person's bacon

jemandem den Speck
retten

Englische Redensart für:
jemandem aus der
Patsche helfen

Gugelhupf wird vom Elsass bis Österreich gern gebacken. Für gewöhnlich ist es ein süßer Hefekuchen mit Rosinen, kandierten Früchten und Mandeln in der charakteristischen Gugelhupfform. Als ich einmal bei Freunden im Elsass war, machten wir richtiggehend Jagd auf Speckgugelhupf, einer salzigen Variante. Doch wann immer wir in eine Stadt kamen und sogleich zum Bäcker gingen, um Speckgugelhupf zu kaufen, passierte uns dasselbe: Die Verkäuferin entschuldigte sich mit einem Lächeln, heute sei nicht der Tag ... Anscheinend wird Speckgugelhupf nur einmal die Woche gebacken, und zwar in jeder Stadt an einem anderen Tag. Immer kamen wir gerade vierundzwanzig Stunden zu spät. Endlich, an unserem allerletzten Tag im Elsass, waren wir am richtigen Tag am richtigen Ort. Das mussten wir unbedingt feiern. Wir kauften uns gleich zwei Gugelhupfe und verspeisten sie mit Genuss zu ein, zwei Gläschen Riesling.

In einem kleinen Topf die Milch bei niedriger Temperatur handwarm erwärmen. 125 ml Milch in eine Schüssel geben, Zucker einrühren und die Hefe darüberstreuen. Umrühren und beiseitestellen. Nach 5 bis 10 Minuten sollten sich Blasen bilden; falls nicht, die Hefe entsorgen und noch einmal mit neuer Hefe beginnen.

Mehl und Salz in der Schüssel des Standmixers verrühren, die Hefemilch und die restliche Milch hinzugeben. Mit einem Knethaken bei niedriger Geschwindigkeit alles gut durchkneten. 150 g Butter in Stückchen nach und nach zum Teig geben. Dann die Eier; nach jedem Ei den Teig gut schlagen. Auf mittlere Geschwindigkeit stellen und den Teig etwa 5 Minuten durchkneten, bis er glatt ist, ganz weich und klebrig.

Mit etwas Butter eine große Schüssel einfetten. Den Teig in die Schüssel kippen, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 1 bis 1½ Stunden um das Doppelte aufgehen lassen. Mit der restlichen Butter die Gugelhupfform einfetten.

Den Speck in Würfel von 3 mm schneiden. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne anbraten, bis das ganze Fett ausgelassen und der Speck knusprig ist und zu knacken beginnt. Die Schalotten hinzugeben und 5 Minuten glasig werden lassen. Den Salbei einrühren und abkühlen lassen.

Den Teig zusammenschlagen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche setzen. Speck- und Zwiebeln über dem Teig verteilen und alles gut verkneten. Den Teig zu einer Wurst von 45 cm rollen und in die Form einlegen.

Den Gugelhupf mit einem Tuch zudecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis etwa 2 cm unterhalb des Rands.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

35 bis 40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist und sich beim Klopfen hohl anhört. Die Form auf ein Kuchengitter stellen und vor dem Stürzen 5 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen warm oder zimmerwarm servieren. Er hält sich etwa 3 Tage.

