

Pflaumentoertchen mit Vanille-Soße

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Pikant
Gugelhupf
Kaese
Speck

500 g Mehl
1 pk Trockenhefe
1/4 l Milch
50 g Butter
1 Ei
100 g Geriebener Käse
1 ts Thymian;getrocknet
1 ts Rosmarin
1 ts Oregano
1 ts Zerdrückter Koriander
1 ts Kümmel
125 g Räucherspeck
1 bn Frischer Dill
16 Ganze Mandeln
2 ts Koriander;grob zerdrückt

Gesiebtes Mehl und Hefe mischen. Milch, weiche Butter, Ei, Käse und Gewürze mit dem Knethaken des elektrischen Rührgeräts unterkneten. Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Feingeschnittenen Speck in einer Pfanne auslassen, Dill fein hacken. Gugelhupfform mit Speckfett auspinseln, in jede Rille eine Mandel legen. Kurz in den Kühlschrank stellen, anschließend mit Koriander bestreuen. Speck (mit Fett) und Dill unter den Teig kneten. Teig in die Form füllen, mit einem Küchentuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Gugelhupf im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca.45 Minuten backen (Gas Stufe 2).