



# Apero-Gugelhupf

Marcel Skibba



## Rezept für 8

### Zutaten Gugelhupf

500 g Mehl Typ 550  
250 g Milch  
150 g Butter  
150 g Oliven Cailletier  
150 g Gruyère, gerieben  
150 g Speckwürfel,  
ausgelassen  
3 Eier  
80 g Puderzucker  
42 g Hefe  
40 g Ricard (Pastis)  
16 g Meersalz  
Rosmarin, gehackt  
Thymian, gehackt  
Oregano, gehackt  
Bohnenkraut, gehackt  
Anissaat  
Kümmel

### Zubereitung Gugelhupf

Alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten, eine Backform gründlich einfetten und bereitstellen. Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe und Zucker in der Milch auflösen, in die Mulde geben und mit Mehl vom Rand der Schüssel bedecken. Den Vorteig für 20 Minuten gehen lassen. Butter und Eier zum Mehl geben und den Teig in der Küchenmaschine 4 Minuten auf kleiner Stufe verrühren. Salz und Pastis zufügen und weitere 8 Minuten rühren. Vor dem Abfüllen in die Backform vorsichtig Oliven, Speckwürfel, Käse, Gewürze und gehackte Kräuter unterheben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 60-90 Minuten gehen lassen. Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 40 Minuten Backen. vor dem Stürzen auskühlen lassen.