

Speckzopf



Zubereitungszeit:

85 Minuten

Arbeitszeit:

30 Minuten

Koch-/Backzeit:

55 Minuten

Verfasst von:

 GuteKueche

Der köstliche Speckzopf ist ein hervorragendes Rezept, schnell gemacht, optisch und geschmacklich einfach super.

Zutaten für 10 Portionen:

80 Gramm	Butter
1 Stück	Ei, zum Bestreichen
0.5 Würfel	Hefe
380 Gramm	Mehl
200 Milliliter	Milch

Zutaten Für die Fülle:

100 Gramm	Käse, gerieben
1 Becher	Sauerrahm
160 Gramm	Speck

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröseln und eine Mulde machen. Butter in erwärmter Milch auflösen, in die Mulde gießen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Für die Füllung Speck würfelig schneiden und mit Käse und Sauerrahm vermengen.
3. Teig etwa 30 x 40 cm auswalken, mit Fülle bestreichen und zu einer Rolle einrollen. Diese in der Mitte durchschneiden, damit man zwei Teile hat und miteinander verschlingen. Mit Ei bepinseln und erneut 10 Minuten gehen lassen.
4. Speckzopf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 45 Minuten backen.

© GuteKueche.ch