

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Kräuter-Guglhupf

Für 1 Guglhupfform / Zubereitungszeit ca. 140 Min.

Weizenmehl, Type 550	350 g	mit
Weizenvollkornmehl	150 g	mischen und zusammen mit lauwarmer
Milch	1/4 L	
Hefe	1 Würfel	
Olivöl	10 EL	
Eier	2	und
Salz		und
Pfeffer		einen Hefeteig kneten. Der Teig darf nicht kleben. Nach mind. 30 Min. Ruhe den Teig in zwei Kugeln halbieren. Aus jeder Kugel ein ca. 15 cm breites Rechteck ausrollen. Jedes Rechteck wie eine Ziehharmonika zusammenfalten, dabei in jede Falte (oben sowie unten) ein Stück
Kräuterbutter	150 – 250 g	legen. Die zwei zusammengefalteten Stücke in eine gefettete Guglhupfform geben. Zwischen die aneinander anschließenden Stücke auch ein Stück Kräuterbutter legen. Nochmals ca. 30 min in der Form gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Guglhupf nach dem Vorheizen und je nach Backofen ca. 40-50 min backen. Am besten noch lauwarm genießen. Der Guglhupf kann nun, ähnlich wie ein gekauftes Backofen-Kräuterbaguette, auseinander gebrochen werden und ergänzt vollwertig jede Grillmahlzeit.

Der ideale Begleiter

[Über Grenzen gehen](#)

