

Bärlauch-Gugl aus dem Thermomix®



© Bärlauch Gugl und Faltenbrot - Rezepte mit Herz



40 Min. plus Wartezeit



leicht



12 Stücke

Unser Tipp: Wer keine Guglform hat, rollt den Teig aus, bestreicht ihn mit dem Pesto, schneidet den Teig in 5 cm breite Streifen, faltet ihn und stellt es aufrecht in eine Kastenform (siehe rechts auf dem Bild)

Schmeckt auch lecker mit jedem anderen Pesto lecker.

Zutaten-Einkaufsliste

- Zutaten für den Teig:**
- 150 g** Milch
- 100 g** Wasser
- 1 TL** Zucker
- 1 Pck.** Trockenhefe (oder 1/2 Würfel frische Hefe)
- 500 g** Mehl
- 30 g** Öl
- 2** Eier
- 1 TL** Salz
- Außerdem:**
- 170 g** Bärlauch-Pesto
- Fett für die Form

Zubereitung

Milch, Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen.

Restliche Teigzutaten zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt mindestens 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Gugelhupfform (24 cm Durchmesser) einfetten. Teig in kleine Portionen teilen und zu Kugeln formen. Teigkugeln in das Bärlauch-Pesto tunken und in die Form setzen.

Erneut abgedeckt 1 Std. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (160° C Umluft) vorheizen. Im heißen Ofen ca. 25–30 Min. backen.

Das Rezept für das hausgemachte **Bärlauch-Pesto** findet ihr **HIER**

Nährwertangaben

pro Stück: ca. 265 kcal, 7 g E, 13 g F, 31 g KH