

## Bärlauch-Gugl aus dem Thermomix®



© Bärlauch Gugl und Faltenbrot - Rezepte mit Herz



40 Min. plus Wartezeit



leicht



12 Stücke

### Perfekt für die Frühlingsparty - Bärlauch-Brot mit feiner Pesto

**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

<input type="checkbox"/>	<b>Zutaten für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Trockenhefe (oder 1/2 Würfel frische Hefe)
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Öl
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>Außerdem:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>170 g</b>	Bärlauch-Pesto (Rezept zum Selbermachen s.u.)
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form

### Zubereitung

1. Milch, Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen.
2. Restliche Teigzutaten zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt mindestens 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. 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.
4. 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**

**Lust auf Abwechslung? Wir haben für euch Tipps & weitere Rezepte zusammengestellt und verraten euch Wissenswertes - besonders, wenn man ihn selbst in der Natur sammeln möchte!**

## Nährwertangaben

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