



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Gugelhupf mit Zucchini und St. Mang Limburger 40%

 1h 20 Minuten  6 Portionen  Mittel



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
250 g Mehl
200 g Zucchini
100 g Butter (weich)
100 g Speckwürfel
150 ml Milch
4 Eier
2 TL Backpulver
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Zucchini waschen und grob raspeln. Speck in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten, den Limburger in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen (160°C Umluft). Die Butter in einer Rührschüssel cremig rühren, Eier nach und nach unterschlagen und schließlich Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Milch, Zucchini und Speck dazugeben und zu einer Teigmasse verrühren.
3. Die Gugelhupfform mit der Hälfte der Maße befüllen und darauf die Limburger Scheiben verteilen. Mit dem restlichen Teig abdecken.
4. Ca. 55 Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.