



Gugelhupf mit Zucchini und St. Mang original Allgäuer Limburger

Zutaten (für 6 Portionen)

250 g Mehl

200 g St. Mang Original Allgäuer Limburger 40 % Fett i. Tr.

200 g Zucchini

100 g Butter (weich)

100 g Speck (gewürfelt)

150 ml Milch

4 Eier

2 TL Backpulver

Salz, 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.

Pro Portion ca. 1892 kJ; 451 kcal; KH 31,8 g; E 21 g; F 26,6 g
Arbeitszeit ca. 80 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com