

# Pikante Gugelhüpfl

Ein Gugelhupftraum aus pikant gewürztem Teig,  
verfeinert mit Feigen und Speck.  
Der begeistert sicher auch diejenigen, die einem herkömmlichen  
Gugelhupf nicht viel abgewinnen können.

## Zutaten

100g Feigen, frisch  
1 Thymianzweig  
100g Speckscheiben  
110g Mehl  
½ P. Hefe  
2 Eier  
50ml Öl  
40g Käse, gerieben  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 22 Minuten backen

- 1** Feigen in kleine Würfel schneiden, Thymian fein hacken, Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten, auskühlen lassen. Alle Zutaten mischen.
- 2** Mehl und Hefe mischen. Eier und Öl verrühren, Käse und Honig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl unterrühren, Feigenmischung untermengen.
- 3** Gugelhupfförmchen ausbutteren. Den Teig einfüllen. Im auf 160°C vorgeheizten Backofen etwa 22 Minuten backen. Schmeckt lauwarm oder kalt.

## Tipp

Die Gugelhüpfl können auch mit getrockneten Feigen zubereitet werden. Am besten legen Sie die Feigen dazu über Nacht in 1 dl Weisswein.

