



## Glutenfreier Speckgugelhopf

### Zutaten

- 500 g glutenfreies DS-Food Mix it Mehl
- 1 TL Salz
- 300 ml Milch (Free From Milk lactosefrei\*)
- 250 g Sauerrahm
- 42 g Backhefe
- 250 g magere Speckwürfelchen
- 100 g flüssige Butter (Pflanzenmargarine\*)
- 4 EL grob gehackte Baumnüsse

\* im Coop erhältliche lactosefreie Produkte  
(bei Milchzuckerunverträglichkeit)



### Zubereitung

1. Das Mehl und das Salz in einer grossen Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Die Milch und den Sauerrahm leicht erwärmen und in die Mulde giessen. Die Hefe zerbröckeln, dazugeben und leicht vermengen.
2. Die Speckwürfelchen in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe kurz anbraten und auf Haushaltspapier abtrocknen lassen. Zusammen mit der flüssigen Butter zum Teig geben. Die gehackten Nüsse beifügen. Alles zu einem Teig mischen.
3. Den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gründlich kneten.
4. Eine Gugelhopfform (2 Liter Inhalt) gut einfetten. Die Teigmasse einfüllen und mit einem feuchten Tuch zudecken. An einem warmen Ort um das doppelte Volumen aufgehen lassen.
5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Den Gugelhopf auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens etwa 50 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Gugelhopf mit einer Folie abdecken.

### Buchhinweis



Glutenfrei kochen und backen  
praktischer Ratgeber mit über 130 Rezepten bei Zöliakie

Carine Buhmann, AT-Verlag, ISBN 3-85502-815-X, Fr. 38.-  
(nur auf Deutsch erhältlich)

Besuchen Sie unsere Web-  
seite für weitere Free From  
Informationen

[www.coop.ch/freefrom](http://www.coop.ch/freefrom)

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)