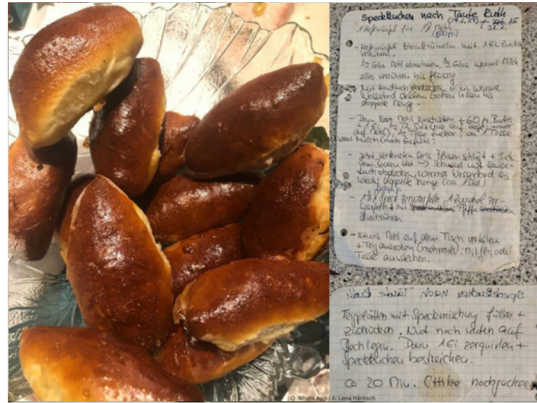


# SPECKKUCHEN 1/2

- 1 Hefewürfel
- 500g Mehl
- 1 EL Zucker
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ Tasse Zucker
- 1 Tasse warme Milch
- 750g Speck
- 1 Zwiebel
- Salz + Pfeffer

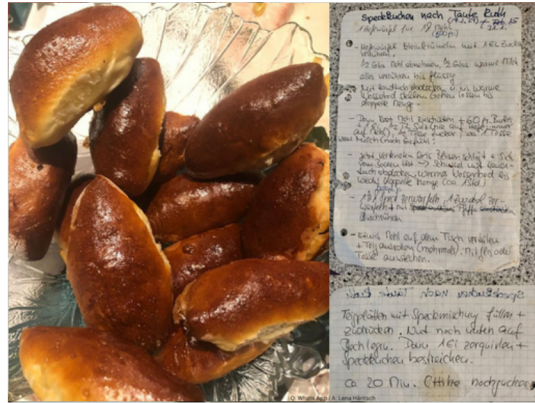


- Hefewürfel kleinkrümeln und mit 1 EL Zucker verrühren.
- Ein halbes Glas Mehl und ein halbes Glas warme Milch mit der Hefe verrühren, bis sich diese aufgelöst hat.
- Mit einem Handtuch dieses Gemisch abdecken und in ein warmes Wasserbad stellen. Jetzt kann die Hefe gehen, bis ca. die doppelte Menge vorhanden ist.
- Nun wird der Rest des Mehls hinzugegeben, sowie 60g Zucker, 1 Ei, 1 TL Salz, eine halbe Tasse Zucker und eine Tasse Milch.
- Dies wird nun zu einem Teig verknetet, bis diese rkleine Blasen schlägt und sich leicht vom Boden lösen lässt.
- Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.



# SPECKKUCHEN 2/2

- 1 Hefewürfel
- 500g Mehl
- 1 EL Zucker
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ Tasse Zucker
- 1 Tasse warme Milch
- 750g Speck
- 1 Zwiebel
- Salz + Pfeffer



- Währenddessen die Zwiebel kleinhacken und mit dem Speck, Salz und Pfeffer andünsten.
- Jetzt etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und den Teig ausrollen. Mit einem Glas werden die kleinen Teigplatten ausgestochen.
- Die runden Teigplatten werden mit der Speckmischung gefüllt und zu einem Ball geformt, so dass die Mischung eingeschlossen ist. Mit der Naht nach unten werden sie auf einem Backblech, das mit Backpapier versehen wurde, ausgelegt.
- Als letztes wird noch ein Ei mit einer Gabel verquirlt und mit einem Pinsel auf die Kuchlein verteilt.
- Nach 20 Minuten bei 180° Ober-/Unterhitze im Backofen sind sie verzehrfertig.

