

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### BREZN' GUGELHUPF

#### Zutaten:

4 Stk.	Laugenbrezel vom Vortag (aber nicht zu hart)
1.5 DL	Milch
250 g	Zwiebeln rot, gehackt / fein gewürfelt
80 g	Butter
8 Stängel	Petersilie Liscio
4 Stk.	Eier
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
etwas	Butter, Paniermehl / Semmelbrösel für die Form

#### ZUBEREITUNG:

Die Brezel ca. 1cm gross würfeln und in eine Schüssel geben. Milch lauwarm erhitzen und über die Brezel giessen. Zwiebeln schälen und fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten – am Schluss die Petersilie dazugeben. Abkühlen lassen.

Eier trennen, Eigelbe und Zwiebeln zu den Brezn' geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut vermengen und ca. 5-10 Min. quellen lassen. Backofen auf 180° vorheizen.

Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter die Brezn-Masse heben.

Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit dem Paniermehl bestreuen. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und ein paarmal auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass die Luftbläschen sich lösen.

Die Form in eine Auflaufform oder Topf geben und zu 2/3 mit Wasser füllen so dass die Form zu 2/3 im Wasser steht.

Im Ofen ca. 35-40 Min. garen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird – mit Alufolie abdecken.

Gugelhupf stürzen, in Scheiben schneiden und mit Fleisch oder z.B. einem „Schwammerl-Ragout“ servieren. En guete☺.