

Margareta Maurer

Mini
**GUGEL
HUPF**

90 süße Rezepte



Löwenzahn

Margareta Maurer

Mini-Gugelhupf

© 2012 by Löwenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H.
Erlersstraße 10, A-6020 Innsbruck
E-Mail: loewenzahn@studienverlag.at
Internet: www.loewenzahn.at

Buchgestaltung und Satz: LABSAL, www.labsal.at

Fotografien: alle Margareta Maurer außer Cover u. S. 4, 8, 9 u. 11: www.fotowerk-aichner.at

ISBN 978-3-7066-2720-7

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Abhängig vom eingesetzten Lesegerät kann es zu unterschiedlichen Darstellungen des vom Verlag freigegebenen Textes kommen.

Dieses Buch erhalten Sie auch in gedruckter Form mit hochwertiger Ausstattung in Ihrer Buchhandlung oder direkt unter www.loewenzahn.at.

Margareta Maurer

Mini
GUGEL
HUPF

90 süße Rezepte



Löwenzahn

Inhalt

Vom Gugelhupf zum Gugelhüpfchen

Kleines Gugelhüpfchen-ABC

Köstliche und dekorative Glasuren - Grundrezepte

Süße Gugelhüpfchen

Haselnusskrokant-Gugelhüpfchen

Amarena-Gugelhüpfchen

Ameisen-Gugelhüpfchen

Schokoladen-Eiskonfekt-Gugelhüpfchen

Baileys-Schoko-Gugelhüpfchen

Rosinen-Gugelhüpfchen

Ananas-Kokos-Gugelhüpfchen

Konfetti-Gugelhüpfchen

Walnuss-Dinkelvollkorn-Gugelhupf

Walnuss-Karotten-Gugelhüpfchen

Marmor-Gugelhupf

Aranzini-Mohn-Gugelhupf

Anis-Biskuit-Gugelhupf

Himbeer-Zitronen-Gugelhüpfchen

Bananen-Haselnuss-Gugelhupf

Apfel-Früchtemüsli-Gugelhüpfchen

Zitronen-Gugelhüpfchen

Apfel-Walnuss-Gugelhüpfchen

Cranberry-Mandel-Gugelhüpfchen

Kürbiskern-Ribisel-Gugelhüpfchen

Orangen-Mohn-Gugelhüpfchen

Milchreis-Gugelhüpfchen

Kiwi-Gugelhüpfchen

Kekse-Gugelhüpfchen

Birnen-Zimt-Mandel-Gugelhüpfchen

Grieß-Gugelhüpfchen
Zimt-Zucker-Gugelhupf
Mandarinen-Mascarpone-Zimt-Gugelhupf
Germteig-Mohn-Gugelhüpfchen
Erdbeer-Buttermilch-Gugelhüpfchen
Kaffee-Mandel-Gugelhüpfchen mit Preiselbeerobers
Stollen-Gugelhüpfchen
Schoko-Ananas-Gugelhüpfchen
Preiselbeer-Gugelhüpfchen
Dattel-Bananen-Gugelhupf
Schoko-Gugelhüpfchen
Hochzeits-Gugelhüpfchen
Schwarz-Weiß-Gugelhüpfchen
Topfen-Aranzini-Gugelhupf
Raffaello-Gugelhüpfchen
Zweierlei Trauben-Nuss-Gugelhupf
Schwarzbeer-Joghurt-Gugelhupf
Getränkte Orangen-Gugelhüpfchen
Trüffel-Orangen-Gugelhüpfchen
Party-Gugelhüpfchen
Marillen-Marmor-Gugelhupf
Baileys-Panna-cotta-Gugelhüpfchen
Honig-Walnuss-Gugelhupf
Glühwein-Gugelhüpfchen
Panettone-Gugelhupf
Zwetschken-Marzipan-Gugelhupf mit Vanillesauce
Cappuccino-Tässchen-Gugelhüpfchen
Rehrücken-Gugelhupf
Valentin-Himbeer-Pistazien-Gugelhupf
Spekulatius-Nuss-Gugelhüpfchen
Dörrpflaumen-Nussbrot-Gugelhupf
Pinienkerne-Kokos-Gugelhupf
Happy-Birthday-Gugelhupf
Punsch-Gugelhüpfchen
Bunter Gugelhupf
Ricotta-Apfel-Gugelhüpfchen
Birnen-Mascarpone-Gugelhupf
Himbeer-Pinienkerne-Rahm-Gugelhupf
Zwetschken-Zimtjoghurt-Gugelhupf
Marillen-Karotten-Mandel-Gugelhupf
Heidenmehl-Gugelhupf

Oster-Eierlikör-Nuss-Gugelhupf
Schoko-Tröpfchen-Gugelhüpfchen
Schokokern-Gugelhüpfchen
Indianer-Gugelhüpfchen
Elsässer Kougelhupf (Gugelhupf)
Buttermilch-Mohn-Gugelhupf
Walnuss-Trüffelkonfekt-Gugelhüpfchen
Rhabarber-Gugelhüpfchen mit Schneehäubchen
Germgugelhupf mit Topfen-Füllung
Schoko-Ananas-Gugelhüpfchen
Apfelstrudel-Gugelhupf aus Germteig

Pikante Gugelhüpfchen

Zucchini-Gugelhupf
Grammel-Gugelhüpfchen
Polenta-Gugelhüpfchen
Dinkelgugelhupf „Tricolore“
Sonnenblumenbrot-Gugelhupf
Erdäpfel-Brokkoli-Gugelhüpfchen
Laugenbrezel-Gugelhüpfchen
Hirse-Gemüse-Gugelhüpfchen mit Blattspinat
Faschierter Gugelhupf mit Erbsen und Karotten
Quiche-Lorraine-Gugelhüpfchen auf grünem Salat
Griß-Gugelhüpfchen in Rindsuppe
Reisgugelhüpfchen in Tomatensuppe
Käse-Gugelhüpfchen in Tante Irmas Zwiebelsuppe

Glossar

Abkürzungen

Vom Gugelhupf zum Gugelhüpfchen



Der berühmte Klassiker, der heute in zahlreichen Variationen auf vielen Kaffeetischen anzutreffen ist, hat eine sehr lange Tradition: Schon in der Antike wurden Kuchen in gugelhupfählichen Formen gebacken. Unsere heutigen traditionellen Gugelhupfrezepte haben

ihren Ursprung in der Biedermeierzeit in Österreich und Deutschland, er war dort als feines Gebäck in Bürgerhaushalten zu finden. Damit zeigten die Bürger ihren gesellschaftlichen Status auch am Kaffeetisch.

Es gab jedoch lange kein einheitliches Grundrezept für den Gugelhupf, wie alte Kochbücher belegen, in denen man zahlreiche Varianten findet. Von Region zu Region, von Anlass zu Anlass und auch abhängig vom Vermögen der Familie wurden Gugelhupfe z.B. aus Germ-, Rühr- oder Biskuitteig gebacken, man verwendete mal mehr und mal weniger von teuren Zutaten wie Butter, Mandeln, Zitronen und Rosinen. Im Laufe der Zeit wurden so nicht nur die unterschiedlichsten Rezepte entwickelt, auch die Formen wandelten sich:

Ganz früher aus Ton oder Keramik, heute aus beschichtetem Blech oder Silikon. Es gibt diese Formen mittlerweile auch in den unterschiedlichsten Größen, von ganz groß bis winzig klein.

Diese kleinen Formen haben mich zu diesem Buch inspiriert. Ich habe alle Gugelhüpfchen in diesem Buch selbst kreiert, nachgebacken und fotografiert. Dabei machte es mir besonders viel Spaß, stets Neues auszuprobieren, denn man kann nicht nur Kuchen, sondern auch Suppeneinlagen, Beilagen, Desserts und Konfekt zaubern. Besonders ans Herz legen möchte ich Ihnen auch die pikanten Gugelhüpfchen. Bei dieser großen Vielfalt ist sicher für jeden etwas dabei. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Schmökern und gutes Gelingen!



*Ihre
Margareta Maurer*

Kleines

Gugelhüpfchen-ABC

Backen

Das Backrohr immer vorheizen. Gebacken wird mit gleicher Ober- und Unterhitze (Mittelhitze). In den ersten 20 Minuten der Backzeit sollte das Backrohr nicht geöffnet werden, sonst fällt der Kuchen zusammen. Damit die Oberfläche des Kuchens nicht zu dunkel wird, empfiehlt es sich kurz vor Backzeitende den Gugelhupf mit Alu-Folie abzudecken.

Befetten und bemehlen

Bevor der Teig in die Formen gefüllt wird, ist es wichtig, die beschichteten Blechformen sorgfältig zu be fetten und zu bemehlen, damit sich die Gugelhupfe nach dem Backen leicht herauslösen lassen. Man kann die Formen nach dem Befetten auch mit Bröseln ausstreuen. Wenn man Silikonformen verwendet, so braucht man diese nur mit Butter auszustreichen. Bei Konfekt-Gugelhüpfchen genügt es auch, die Silikonformen leicht mit kaltem Wasser auszuspülen.

Biskuit

Ein Biskuitboden bricht beim Durchschneiden nicht, wenn man ihn am (besten über Nacht) abkühlen lässt. Dann das Biskuit mit einem langen Messer oder einem starken Bindfaden teilen.



Butter und Margarine

In den Rezepten wird meistens Butter angegeben. Diese kann auch durch Margarine ersetzt werden. Butter nicht direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sondern bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Wichtig: Die Fettzugabe soll auf keinen Fall höher als die Mehlzugabe sein.

Dosenfrüchte

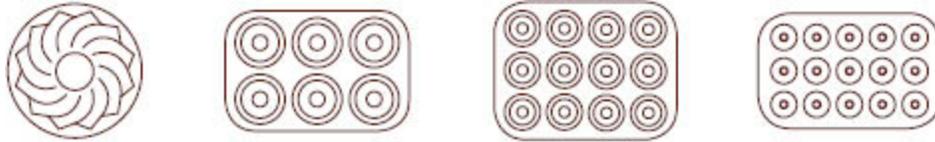
Wenn man Dosenfrüchte verwendet, lässt man diese gut abtropfen, damit der Kuchen nicht durchgeweicht wird.

Eier

Die verwendeten Eier sollten Zimmertemperatur haben. Eidotter macht den Germteig mürber. Ein Teig wird lockerer, wenn die Eier getrennt werden und das Eiweiß steifgeschlagen wird. Damit Eiweiß beim Schlagen sicher fest wird, einen Spritzer Zitronensaft oder eine Prise Salz beimengen.

Formen

Generell sollte man beschichtete Blechformen verwenden. Häufig werden heute auch Silikonformen angeboten, diese verwende ich nur für sehr kleine Gugelhüpfchen wie Konfekt und Suppeneinlagen. *Ich verwende Formen in folgenden Größen:* 1 kleine Gugelhüpfform mit 17 cm Ø, 1 Form für 6 Stück mit 10 cm Ø, 1 Form für 12 Stück mit 7 cm Ø und 1 Form mit 15 Stück Ø 4 cm. Für Gugelhüpfchen, die nicht gebacken werden, kann man auch Puddingformen verwenden, sie haben oft eine gugelhüpfähnliche Form. Prinzipiell kann man natürlich auch Rezepte, die z.B. für große Formen angegeben sind, in kleinen backen, dann muss man aber natürlich die Menge und die Backzeit entsprechend abwandeln. Auch große Fruchtstücke etc. können Probleme machen, diese muss man dann auch zerkleinern.



Früchte, Nüsse, Konfekt etc. im Teig

Zutaten, wie Früchte, Nüsse, Konfekt und dergleichen sollte man immer in Mehl wenden, bevor man sie in den Teig mischt. Dann verteilen sie sich besser und sinken nicht sofort zu Boden.

Garprobe

Die in den Rezepten angegeben Backzeiten können je nach Herd variieren. Daher empfehle ich, eine Garprobe zu machen, damit man sieht, ob alles lange genug gebacken wurde. Man sticht dafür am Ende der Backzeit einfach am besten mit einer Spicknadel (die man sonst zum Spicken von Fleisch verwendet) oder einem Holz- oder Metallspieß in einen Mini-Gugelhupf hinein. Wenn nichts mehr hängen bleibt, sind die Mini-Gugelhupfe fertig.

Glasur

Grundrezepte dafür auf [S. 14–15](#).

Konfekt-Gugelhüpfchen

Bei diesen kleinen Pralinen sollte man nicht vergessen, sie im Kühlschrank aufzubewahren.

Mehl

In den Rezepten wird meistens nur Mehl angegeben, ich verwende in diesem Fall Universalmehl. Dinkelmehl braucht zum Unterschied von weißem Mehl (Universalmehl) etwas mehr Flüssigkeit und in einem Germteig mehr Zeit zum Aufgehen. Mehl immer sieben, dadurch wird der Gugelhupf lockerer und feiner.

Schokoraspeln

Zum Herstellen von selbst gehobelten Schokoladeraspeln kühlt man die Schokoladetafel und hobelt mit dem Sparschäler feine Raspeln herunter.

Spritzbeutel

Bei Konfekt-Gugelhüpfchen ist zum Einfüllen der Masse in die Formen ein Spritzbeutel empfehlenswert, so geht es einfach und schnell. Wenn man keinen zur Hand hat, kann man auch einen Gefrierbeutel verwenden, von dem man eine Ecke abschneidet.

Stürzen

Damit der Gugelhupf sicher aus der Form geht, den Kuchen aus dem Backrohr nehmen, etwas abkühlen lassen. Einen Teller darauflegen, umstürzen und einmal auf die Arbeitsfläche klopfen. Form abheben.

Wasserbad

Siehe [S. 14](#) beim Grundrezept Schokoladenglasur.

Zucker

Zucker sollte man immer sieben, nicht nur den Staubzucker. Verwenden Sie dafür ein feines Sieb, dann wird der Gugelhupf besonders flaumig. Die Mühe lohnt sich.

Köstliche und dekorative Glasuren – Grundrezepte

Den letzten Schliff bekommen die Mini-Gugelhupfe erst mit der richtigen Dekoration. Will man dafür Glasuren verwenden, so kann man – v. a. wenn es schnell gehen soll – auf fertige Glasuren zurückgreifen, oder diese selbst nach folgenden Grundrezepten herstellen.

~ Schokoladeglasur ~

150 g dunkle Schokolade
50 g gehärtetes Kokosfett (Ceres)

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dazu Wasser in einem Topf erhitzen, einen Wasserbadeinsatz auf den Topf geben und die Schokolade hineingeben, das Wasser sollte nicht kochen. Durch das Wasserbad wird die Schokolade sanft erhitzt. Von der Kochstelle nehmen und gehärtetes Kokosfett dazurühren. Lippenwarm abkühlen lassen und die Gugelhupfe nach Belieben verzieren.

Varianten:

Man kann statt der dunklen Schokolade auch Vollmilkschokolade nehmen, weiße Schokolade oder Haselnussschokolade (Noisette).

~ Zuckerglasur ~

125 g Staubzucker
2–3 EL Wasser

Für die Grundmasse Staubzucker durch ein Sieb streichen, damit er pulverfein wird. Mit so viel Wasser verrühren, dass eine dickliche, streichfähige Masse entsteht.

Varianten:

Für eine *Zitronenglasur* entweder statt Wasser Zitronensaft verwenden, oder 2 EL feinst geriebene Zitronenschale zur Grundmasse rühren.

Für eine *Vanilleglasur* zur Grundmasse 1 TL Bourbon-Vanillezucker dazurühren.

Für eine *Himbeerglasur* bei der Grundmasse nur 1 EL Wasser verwenden und 2 EL Himbeersirup dazurühren.

Für eine *Punschglasur* für die Grundmasse statt Wasser 1 EL Rum und 2 EL Rotwein verwenden.

Für eine *rosa Glasur* wird die Grundmasse mit etwas rotem Fruchtsaft oder Lebensmittelfarbe eingefärbt.

Für eine *weiße Glasur* kann die Grundmasse mit etwas weißer Lebensmittelfarbe eingefärbt werden, damit die Farbe intensiver wird.

Süße
Gugelhüpfchen

Haselnusskrokant
Gugelhüpfchen



Zum Verzieren
dunkle Schokoglasur
Haselnüsse

6 Stück
ø 10 cm



Zutaten

3 Eier
150 g Butter
120 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
150 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
70 g Haselnüsse,
gemahlen
120 ml Rummilch
(2 EL Rum auf 120 ml
Milch ergänzen)

Für den

Haselnusskrokant

150 g Kristallzucker
200 g Haselnüsse,
fein gehackt

Für den Haselnusskrokant Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Haselnüsse darin schwenken. Masse in kleinen Krümeln auf ein Backpapier legen und auskühlen lassen.

Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter, gesiebten Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnüssen und dem Haselnusskrokant vermengen. Abwechselnd das Mehl-Haselnuss-Gemisch mit der Rummilch zum Dotterabtrieb geben und den Eischnee untermengen.

Backrohr vorheizen. Gugelhupfförmchen befetten und bemehlen. Teig gleichmäßig aufteilen und im Backrohr bei 180 °C mit Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und stürzen.

Mit dunkler Schokoglasur und Haselnüssen verzieren.

Tipp: Man kann statt des selbst gemachten Haselnusskrokants auch 1 EL fertig gekauften nehmen.

Amarena
Gugelhüpfchen



~ Zum Verzieren ~

weiße Schokoglasur

6 halbierte Amarenakirschen und Saft



6 Stück
ø 10 cm

Zutaten

2 Eier

180 g Butter

150 g Zucker

1/2 Pkg. Vanillezucker

1 EL Kirschrum

250 g Mehl

2 TL Backpulver

100 ml Obers

6 Amarenakirschen aus dem Glas

Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker und Kirschrum schaumig rühren. Die Dotter einzeln begeben und verrühren. Mehl und Backpulver sieben und im Wechsel mit dem Obers und dem Eischnee zum Dotterabtrieb rühren.

Backrohr vorheizen. Gugelhupfförmchen befetten und bemehlen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. In die Mitte je zwei halbierte Amarenakirschen in den Teig drücken. Bei 180 °C mit Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann stürzen.

Mit weißer Schokoglasur, halbierten Amarenakirschen und Saft verzieren.