

CALLWEY



# GUGEL HUPF

Backen  
für die Seele

von

YVONNE BAUER









**YVONNE BAUER**

**GUGELHUPF**  
*Backen für die Seele*

**CALLWEY**

# INHALT

**Vorwort**

**Nützliches und Allgemeines**

*Frühling*

**Karotten-Gugelhupf**

**Mias Lieblings-Oster-Gugelhupf**

**Eierlikör-Tonka-Gugelhupf**

**Regenbogen-Gugelhupf**

**Kokos-weiße Schokolade-Gugelhupf**

**Irischer Gugelhupf mit Baileys**

**Marmor-Gugelhupf**

**Matcha-Vanille-Gugelhupf**

**Hummingbird-Gugelhupf**

**Rhabarber-Marzipan-Gugelhupf**

**Holunderblüten-Gugelhupf**

**Erdbeer-Stracciatella-Gugelhupf**

## *Sommer*

**Mohn-Kirsch-Marmor-Gugelhupf**  
**Gugelhupf nach Schwarzwälder Art**  
**Johannisbeer-Vanille-Gugelhupf**  
**Heidelbeer-Buchweizen-Gugelhupf**  
**Pfirsich-Kokos-Mandel-Gugelhupf**  
**Aprikosen-Quark-Gugelhupf**  
**Himbeer-Gries-Gugelhupf**  
**Zitronen-Mohn-Gugelhupf**  
**Zucchini-Apfel-Gugelhupf**  
**Brombeer-Gugelhupf**  
**Mallorquinischer Mandel-Gugelhupf**  
**Tiramisu-Gugelhupf**  
**Zwetschgen-Gugelhupf**

## *Herbst*

**Apfel-Zimt-Gugelhupf**  
**Lenis Lieblings-Nuss-Gugelhupf**  
**Bananen-Gugelhupf mit Bourbon-Karamell-Guss**  
**Cookie-Gugelhupf**

**Erdnussbutter-Marmor-Gugelhupf**

**Walnuss-Gugelhupf**

**Kürbis-Gugelhupf**

**Maronen-Gugelhupf**

**Rote-Bete-Gugelhupf**

**Russischer Apfel-Gugelhupf**

**Getränkter Weintrauben-Gugelhupf**

**Birne-Helene-Gugelhupf**

*Winter*

**Bratapfel-Gugelhupf**

**Chai-Gugelhupf**

**Champagner-Gugelhupf**

**Christstollen-Gugelhupf**

**Glühwein-Gugelhupf**

**Lebkuchen-Gugelhupf**

**Makronen-Gugelhupf**

**Mandarinen-Gugelhupf**

**Orangen-Gugelhupf**

**Schwedischer Safran-Gugelhupf**

**Spekulatius-Birnen-Gugelhupf**

**Tonka-Winterbeeren-Gugelhupf**

**Zimtrollen-Gugelhupf**

**Register**

**Impressum**

# VORWORT

## WER KENNT IHN NICHT, DEN GUGELHUPF?

Den Klassiker unter den Kuchen.

Er ist durch seine geschwungene Form mit den Rillen und der kaminartigen Öffnung nicht nur hübsch anzuschauen, sondern darf seit Jahrzehnten auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Doch der traditionelle Gugelhupf aus Hefeteig und Rosinen hat schon längst durch moderne Varianten aus Rührteig Verstärkung bekommen, denn mittlerweile meint man mit dem Wort Gugelhupf nicht mehr nur diesen Klassiker, sondern vielmehr die Form.

Ich möchte Sie nun mit 50 kreativen Rezepten für Gugelhupf durch das Jahr mitnehmen. Holen Sie sich die Momente des Glücks ins Haus, wenn es überall nach dem beliebten Backwerk duftet und Sie den Kuchen mit Gästen oder zu einer Tasse Kaffee genießen können.

Aber bevor es losgeht, möchte ich Ihnen zur Einführung ein ganz besonderes Rezept vorstellen, welches meine Oma immer für ihren Gugelhupf verwendet hat.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!

# *Klassischer Gugelhupf*

## **DU BRAUCHST ...**

100 g Rosinen  
5 EL Rum  
500 g Dinkelmehl Type 630  
100 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
230 ml Milch  
25 g frische Hefe  
½ Bio-Zitrone  
150 g weiche Butter  
1 Prise Meersalz  
3 Eier, Größe M  
Butter für die Form  
1 EL ganze, abgezogene Mandeln

## **ZUM GARNIEREN**

2–3 EL Puderzucker

## **FÜR DEN GUSS**

125 g Puderzucker  
2–3 EL frisch gepresster Zitronensaft

## SO GEHT'S ...

1. Die Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum vermischen und mindestens vier Stunden stehen lassen, am besten über Nacht. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Vanillezucker vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemischung in die Mulde im Mehl gießen und mit einer Gabel etwas Mehl in die Hefemischung rühren. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und Vorteig 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitronenabrieb, Butter, Salz und Eier zum Vorteig geben und alles mit einem Handrührgerät mindestens 5 Minuten lang gut verkneten. Den Teig nochmals abdecken und etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosinen zum Teig geben und alles noch mal kurz durchkneten. Eine Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mandeln auslegen. Den Teig in die Form füllen und im Backofen ca. 40 Minuten backen. Sollte der Kuchen von oben her zu dunkel werden, mit etwas Backpapier abdecken.
4. Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und 10–15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

# NÜTZLICHES UND ALLGEMEINES

Um den perfekten Gugelhupf zu backen, braucht es nicht viel. Doch einige hilfreiche Materialien, Zutaten und Handgriffe sind in diesem Kapitel zu finden.

## *Wichtige Küchenhelfer*

- Küchenwaage – am besten geeignet ist eine digitale Waage zum exakten Abmessen
- Rührschüsseln
- Handrührgerät mit Rührbesen oder Küchenmaschine mit Rührfunktion
- Rührlöffel
- Teigschaber bzw. Spatel aus Silikon
- Sieb
- Kuchenpinsel
- Nudelholz

- Holzstäbchen
- Kuchengitter
- Kuchenplatte
- Esslöffel und Teelöffel
- Sparschäler
- Spritzbeutel mit Tüllen







# *Backzutaten*

## **MEHL**

Für fast alle Rezepte wurde Dinkelmehl Type 630 verwendet, welches problemlos anzuwenden und auch überall erhältlich ist. Das Mehl kann jedoch 1 : 1 durch Weizenmehl Type 550 ersetzt werden.

## **SÜSSUNGSMITTEL**

Die Rezepte wurden so entwickelt, dass sie mit wenig Zucker auskommen. Wer es gerne süßer mag, kann mehr Zucker zugeben. Besonders geeignet zum Backen ist ein sehr feiner Backzucker oder Puderzucker, da sich dieser beim Rühren am besten auflöst (siehe hierzu die Hinweise zum Rührteig auf [Seite 18](#)).

## **EIER**

Am liebsten nehme ich Eier aus biologischer Landwirtschaft. Achten Sie dabei auf frische Eier. Vor dem Backen sollten Sie die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen, damit sie Raumtemperatur annehmen können.

## **FETTE UND ÖLE**

Butter schmeckt natürlich im Gugelhupf am besten. Man kann sie jedoch durch Margarine ersetzen. Bei Ölen bevorzuge ich

Rapsöl. Wichtig ist es beim Öl, auf Geschmacksneutralität zu achten. Auch die Butter nicht direkt aus dem Kühlschrank, sondern zimmerwarm verarbeiten. Die Butter daher mindestens 30 Minuten vor Beginn des Backvorgangs aus dem Kühlschrank holen.

## **MILCHPRODUKTE**

Für die Rezepte eignen sich am allerbesten, je nach Angabe im Rezept, Kuhmilch mit 3,8 % Fettanteil, Schlagsahne, Joghurt mit 3,8 % Fettanteil oder griechischer Joghurt mit 10 % Fettanteil, Creme fraîche, Magerquark, Speisequark mit 20 % Fett und saure Sahne. Wer aber gerne auf pflanzliche Alternativen zurückgreifen möchte, kann Mandel- oder Kokosdrink sowie entsprechende pflanzliche Produkte wählen.

## **BACKTRIEBMITTEL**

In den Rezepten ist oft ein Päckchen Backpulver angegeben. So werden die Kuchen schön fluffig. Wer nicht so gerne Backpulver verwendet, kann auch nur ein halbes Päckchen oder zwei bis drei Teelöffel nehmen. Der Kuchen ist dann weniger locker, schmeckt aber immer noch sehr gut. Mein Favorit ist Weinsteinbackpulver, da dieses Backpulver milder ist und natürliche Weinsteinsäure enthält.

Alternativ können Sie noch ein wenig Natron mit in den Teig rühren, damit er besonders luftig wird, oder das Backpulver komplett durch Natron ersetzen. Hier genügt dann aber die Hälfte, zum Beispiel statt eines Teelöffels Backpulver nur ein halber Teelöffel Natron. Anstelle von Backpulver können Sie gut Rum in den Teig einarbeiten, dann brauchen Sie statt eines Teelöffels Backpulver zwei Esslöffel Rum.