

ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

MINI-GUGLHUPF

Einfach zum Vernaschen

KÜCHENRATGEBER



GU



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

MINI-GUGLHUPF

Einfach zum Vernaschen

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und
eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



GEHUPFT WIE GEGUGLT!

Ein Klassiker in der Konditorei meines Großvaters war der Guglhupf – saftig und mit Puderzucker bestäubt glänzte er golden auf der Kuchentheke. Schon als Kind bin ich oft in die Backstube gegangen, um ein Stück vom Kuchen zu naschen.

Heute findet man den traditionellen Gugelhupf leider nicht mehr so oft – zu Unrecht, wie ich finde. Deshalb freue ich mich, dass er im Mini-Format gerade neu entdeckt wird und ich ihm mit diesem Buch zu neuen Ehren verhelfen kann. Als Hommage an meinen Großvater habe ich dafür einige alte Rezepte aus unserer Familie mit Gewürzen, ausgefallenen Früchten und Nüssen aufgepeppt. Und auch

mich selbst inspirieren die kleinen Kuchen zu immer neuen Kreationen: Freunde und Familie können davon nie genug bekommen.

Kein Wunder, Mini-Guglhupfe sind nicht nur hübsche Hingucker auf jeder Kaffeetafel, sie bringen uns Biss für Biss dem Kuchenglück ein Stück näher.

Viel Spaß beim Backen und Naschen!

A handwritten signature in blue ink, written in a cursive style. The signature is slanted and appears to read 'Katharina Blum'. It is positioned below the text on a light orange background.

SCHNELLER GUGLHUPF

1 kleine Bio-Zitrone
1 Ei
50 ml Sonnenblumenöl
Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote
50 ml Mineralwasser
55 g Zucker
Salz
50 g Mehl
1 TL Backpulver (4 g)

Für 6 Förmchen à 100 ml
10 Min. Zubereitung
20 Min. Backen



1 Backofen auf 200° vorheizen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben. Die Förmchen zum Befüllen auf das Backofengitter stellen.



2 Das Ei mit Öl, Zitronenschale, Vanillemark, Wasser, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen schaumig rühren.



3 Mehl und Backpulver darafsieben und mit einem Teigspatel rasch unterheben. Dann den Teig nicht zu lange rühren, sonst wird er zähflüssig.



4 Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15 - 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in den Förmchen etwas abkühlen lassen.



5 Die Küchlein aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Dann die Mini-Gugl mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur überziehen.

TIPP

Diese einfachen Guglhupfe lassen sich nach Lust und Laune (oder Vorrat) aufpeppen: So können Sie 30 g gehackte Trockenfrüchte, 50 g frische Obstwürfel oder 30 g gehackte Nüsse dazugeben. Als Würze passen Zimtpulver, frisch geriebene Tonkabohne, gemahlener Piment, Nelkenpulver oder auch Muskatblüte.