

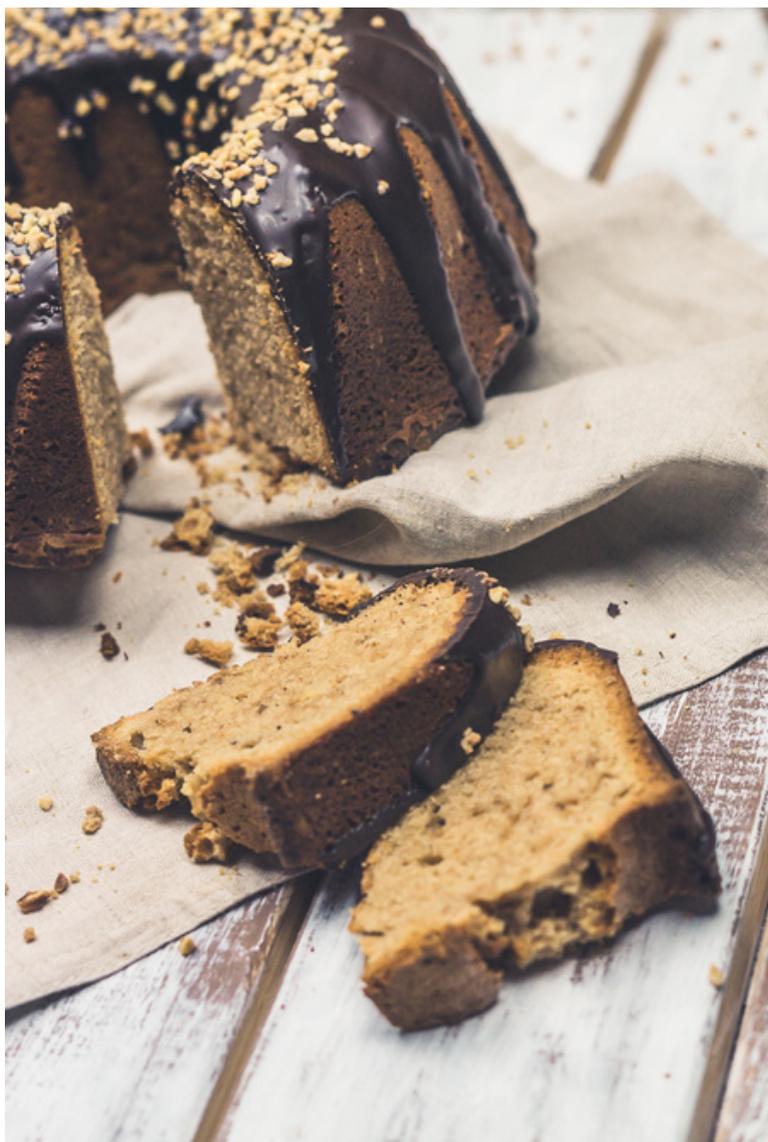


LINAL'S GUGELHUPF GLÜCK

**Linal's Backhimmel
Caroline Kaiser**

INHALTSVERZEICHNIS

Baileys-Gugelhupf mit Krokant	6
Fruchtiger Brioche-Gugelhupf	8
Zitronengugelhupf	10
Rübli-Gugelhupf	12
Erdbeer-Ricotta-Gugelhupf	14
Brownie Gugelhupf	16
Beeren-Joghurt-Gugelhupf	18
Blaubeer-Zitronen-Gugelhupf	20
Hugo-Gugelhupf	22
Birnengugelhupf mit Karamellguss	24
Apfel-Kürbis-Gugelhupf	28
Gebrannte Mandeln Gugelhupf	30
Schoko-Nuss-Gugelhupf	32



BAILEYS-GUGELHUPF MIT KROKANT

Zutaten

225 g Butter	1 TL Backpulver
225 g Zucker	150 ml Baileys Irish Cream
1 TL Vanillezucker	3 EL Krokant Haselnuss
3 Eier	1,5 EL Kakaopulver
225 g Mehl	

Dekoration:

Kuvertüre

Krokant

Zubereitung

- Die Butter geschmeidig rühren und nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zu der Butter-Zucker-Ei-Mischung geben. Baileys, Krokant und Kakao dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in einer vorbereiteten Gugelhupfform bei 160°C etwa 45-50 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit glasieren und mit Krokant bestreuen.



FRUCHTIGER BRIOCHE-GUGELHUPF

für einen kleinen Gugelhupf

Zutaten

250 g Mehl	30 g Butter
1 1/2 Pck. Trockenhefe	125 ml Milch
1 Ei	250 g getrocknete Früchte (z.B. Cranberries, Rosinen, Kirschen, Beeren)
25 g Marzipan	
30 g Butter	

Glasure:

Puderzucker

Zitronensaft

Zubereitung

- Aus Mehl, Trockenhefe, Ei, Marzipan, Butter und Milch einen Hefeteig herstellen. Zum Abschluss die getrockneten Früchte unterkneten.
- Den Teig für mindestens eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform geben und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Den Gugelhupf bei 160°C im Umluftofen etwa 30 - 35 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
- Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur herstellen und den Kuchen damit überziehen.



ZITRONENGUGELHUPF

Zutaten

200 g Butter	5 Eier
250 g Zucker	250 ml Joghurt
1 Pck. Vanillezucker	350 g Mehl
3 TL Zitronenabrieb	1 Pck. Backpulver
1 EL Zitronensaft	1 EL Rum
Vanillearoma	

Außerdem:

Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

- Eiweiß steif schlagen.
- Butter mit Zucker, Vanillezucker, Rum, Vanillearoma sowie Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit Joghurt zur Dottermasse geben.
- Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
- Den Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Umluftofen bei 155°C ca. 60 Minuten backen.
- Den Gugelhupf auskühlen lassen.
- Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guß herstellen und den Gugelhupf damit überziehen.



RÜBLI-GUGELHUPF

für einen kleinen Gugelhupf

Zutaten

100 g Gelberüben (etwa 1-2 Stück)	100 g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln und Haselnüsse)
2 Eier	50 g Mehl
100 g Puderzucker	1/2 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker	1 TL Zitronenabrieb

Außerdem:

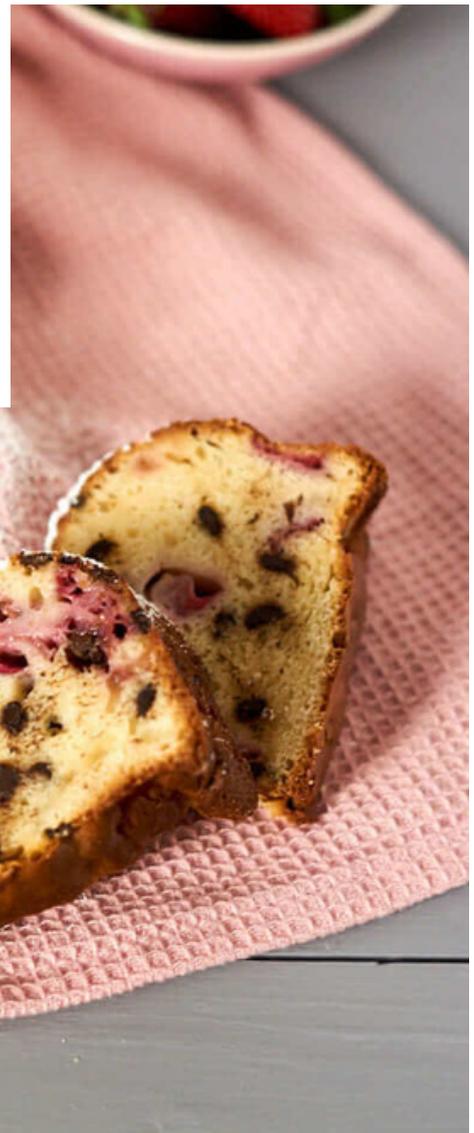
Puderzucker

Zitronensaft

Marzipanrüben

Zubereitung

- Die Gelberüben schälen und fein reiben.
- Die beiden Eiweiße steif schlagen.
- Das Eigelb mit gesiebttem Puderzucker, Vanillezucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Nüsse und Gelberüben dazugeben.
- Danach Backpulver und Mehl vermischen und mit dem Eischnee im Wechsel in den Teig einrühren.
- Teig in eine gebutterte bemehlte Gugelhupfform füllen.
- Im Umluftofen bei 160° Grad ca. 35-40 Minuten backen.
- Etwas auskühlen lassen und stürzen.
- Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen und den Gugelhupf damit überziehen.
- Mit den Marzipanrüben dekorieren.



ERDBEER-RICOTTA-GUGELHUPF

Zutaten

300 g Erdbeeren	300 g Mehl
200 g Zucker	1 Pck. Backpulver
250 g Ricotta	1 Prise Salz
Schale von einer Zitrone	100 g Schokoladentröpfchen
3 Eier	Puderzucker
50 ml Milch	

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, entkelchen und in Scheiben schneiden.
- Zucker mit dem Ricotta und der Zitronenschale verrühren. Nacheinander die Eier dazugeben.
- Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und mit der Milch zu den restlichen Teigzutaten geben. Erdbeeren und Schokolade darunter heben.
- In eine vorbereitete Gugelhupfform geben und bei 160°C etwa 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Nach dem Auskühlen stürzen und nach Belieben mit Puderzucker servieren.

Hinweis

Durch die Früchte und den Ricotta bleibt der ganze Gugelhupf relativ feucht, also nicht wundern wenn ihr ihn anschneidet



BROWNIE GUGELHUPF

Zutaten

230 g Zartbitterschokolade	1/4 TL Salz
130 g Butter	1 Pck. Vanillezucker
140 g Mehl	3 Eier100
210 g Zucker	g Schokotröpfchen
1/2 TL Backpulver	75 g gehackte Walnüsse

Sonstiges:

Zartbitterkuvertüre

Walnüsse zur Dekoration

Zubereitung

- Die Zartbitterschokolade mit dem Butter zum Schmelzen bringen, verrühren und etwas abkühlen lassen.
- Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen.
- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die lauwarmer Schokoladenmasse dazugeben.
- Die Mehlmischung nach und nach dazusieben und alles vorsichtig zu einem Teig verrühren.
- Jetzt die Schokotröpfchen und die gehackten Walnüsse unterheben.
- Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform geben und bei 160°C im Umluftofen 45 – 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Den Gugelhupf vollständig auskühlen lassen.
- Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und über den Kuchen geben.
- Nach Belieben mit Walnüssen dekorieren.



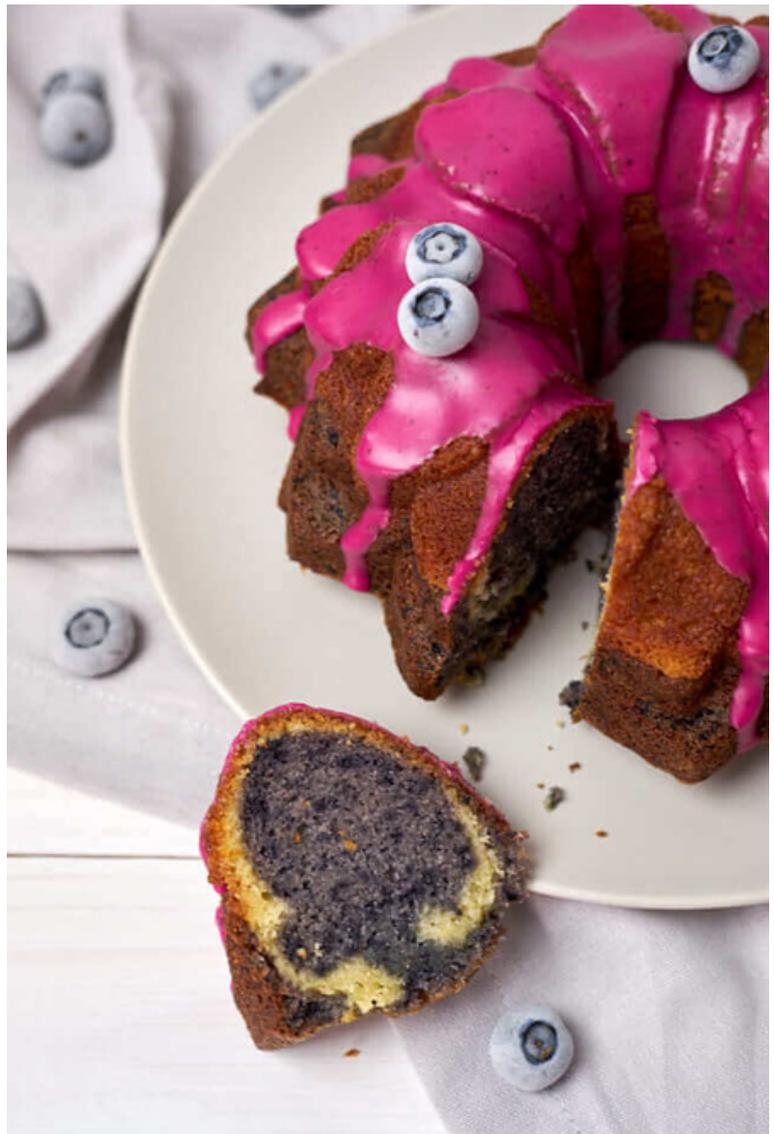
BEEREN-JOGHURT-GUGELHUPF

Zutaten

5 Eier	40 g gemahlene Mandeln
190 g Butter	100 g Joghurt
225 g Zucker	150 g gemischte (TK-)Beeren
1 Prise Salz	Puderzucker
225 g Mehl	

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Butter auf dem Herd oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
- Eigelb mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren.
- Mehl und Mandeln vermischen und unter die Eigelbmasse rühren. Anschließend die flüssige Butter und den Joghurt dazugeben.
- Den Eischnee vorsichtig unterheben und abschließend die Beeren dazugeben.
- Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform geben und bei 155°C im Umluftofen etwa 50 – 60 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



BLAUBEER-ZITRONEN-GUGELHUPF

Zutaten

250 g Mehl	1 EL Zitronenabrieb von der Bio-Zitrone
1 TL Backpulver	3 Eier
1/2 TL Salz	125 ml Milch
125 g Butter	125 g Blaubeeren
175 g Zucker	

Für den Guss:

Blaubeeren
Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

- Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb vermischen. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach hinzufügen. Dann die Milch dazugeben und alles gut vermengen. Die Mehlmischung hinzugeben und gründlich verrühren.
- Ein Drittel des Teiges in eine vorbereitete Gugelhupfform geben.
- Die Blaubeeren pürieren und mit dem restlichen Teig verrühren. Den blauen Teig in die Gugelhupfform geben und mit einer Gabel den Teig marmorieren.
- Den Gugelhupf bei 160°C etwa 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Eine Handvoll Blaubeeren pürieren und mit Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen.
- Nach Belieben den Gugelhupf glasieren.



HUGO-GUGELHUPF

für einen kleinen Gugelhupf

Zutaten

75 g Zucker

190 g Butter

3 Eier

225 g Mehl

Außerdem:

Puderzucker

Hugo Sirup

12 TL Backpulver

90 ml Milch

45 ml Hugo Sirup

Zubereitung

- Zucker und Butter schaumig rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und zum Schluss Mehl, Hugo Sirup, Milch und Backpulver unterheben.
- Den fertigen Rührteig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform geben und im Umluftbackofen bei 155°C ca. 45 Minuten backen.
- Nach dem Backen 10 Minuten rasten lassen.
- Aus gesiebttem Puderzucker und Hugo Sirup einen Guß herstellen und den Gugelhupf damit glasieren.



BIRNENGUGELHUPF MIT KARAMELLGUSS

Zutaten

Für den Teig:

150 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Apfel-Birnen-Mus
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
2-3 Birnen

Für den Guss:

55 gr Butter
85 gr brauner Zucker
3 EL Milch
80 gr Puderzucker

Außerdem:

Gehackte Haselnüsse

Zubereitung

- Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier unterrühren und anschließend mit dem Apfe-Birnen-Muss vermengen. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Haselnuss-Mehl-Mischung anschließend zur Ei-Butter-Zucker-Masse geben. Alles gründlich verrühren. Die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Unter den Teig heben.
- Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform geben und bei 170°C im Umluftofen etwa 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe!)
- Den Gugelhupf komplett abkühlen lassen und anschließend stürzen

- Für den Guss Butter, braunen Zucker und Milch in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Diese Mischung etwa zehn Minuten abkühlen lassen und anschließend mit dem Puderzucker verrühren. Je nach Konsistenz des Gusses entweder noch ein wenig Puderzucker oder Milch dazugeben. Der Guss darf nicht zu fest sein, sonst lässt er sich nicht gut verteilen. Den Guss über den Gugelhupf geben und mit gehackten Haselnüssen dekorieren.



APFEL-KÜRBIS-GUGELHUPF

Zutaten

350 g Butternut-Kürbis	1 TL Zimt
2 mittelgroße Äpfel	70 g Zucker
70 g Zucker	120 g Butter
1 TL Lebkuchengewürz	3 Eier
Zitronensaft	3 EL Milch
150 g Mehl	Weißer Kuvertüre
1 Pck. Backpulver	Kürbiskerne
150 g gemahlene Mandel	

Zubereitung

- Den Kürbis schälen und fein raspeln. Die Äpfel ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit 1 TL Lebkuchengewürz, ca. 70 g Zucker sowie Zitronensaft und Zimt nach Geschmack vermischen und eine halbe Stunde, besser länger, marinieren.
- Mehl mit Backpulver, Mandeln und Lebkuchengewürz verrühren. Butter, Eier und Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die marinierten Obststücke unter den Teig mischen und den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform geben.
- Bei 160°C im Umluftofen etwa 40-45 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und über den Gugelhupf geben.
- Nach Belieben mit Kürbiskernen dekorieren.



GEBRANNTA MANDELN GUGELHUPF

Zutaten

125 g weiche Butter	1 Pck. Backpulver
280 g Zucker	2 TL Zimt
4 Eier	220 ml Milch
300 g Mehl	125 g grob gehackte Zartbitterschokolade
150 g gemahlene gebrannte Mandeln	
Zur Dekoration:	
150 g fein gehackte Zartbitterschokolade	
2 Handvoll grob gehackte gebrannte Mandeln	

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermengen und über die Teigmasse sieben. Die gemahlenden Mandeln abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß zusammen mit der grob gehackten Schokolade unterheben.
- Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform geben und bei 155°C im Umluftofen etwa 60 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)
- Die fein gehackte Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen. Mit den grob gehackten Mandeln garnieren.



SCHOKO-NUSS-GUGELHUPF

Zutaten

100 g Walnusskerne	1 Prise Salz
100 g Haselnusskerne	4 Eier
100 g Cashewkerne	400 g Mehl
200 g Zartbitterschokolade	4 TL Backpulver
300 g Butter	4 EL Milch
200 g Zucker	

Außerdem:

Puderzucker zum

Bestäuben

Zubereitung

- Nüsse und Schokolade grob hacken.
- Butter mit Zucker cremig rühren. Nacheinander die Eier und das Salz unterrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und mit der Milch kräftig unterrühren.
- Die Nuss-Schoko-Mischung unter den fertigen Teig heben und in eine vorbereitete Gugelhupfform geben
- Im Umluftofen bei 175°C etwa 45-50 Minuten backen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

