

333 Gugelhupf = Napfkuchen

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Hier bei Word + PDF am Schluss

Es sind gesammelte Rezepte, vom www.chefkoch.de &
Von Renate1 , Babsy1 & Traude + Hans
teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser
sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Sonntag, 25. Dezember 2005

Index

Alkohol	9	Marzipan	136
Alles andere.....	52	Mohn	144
Apfel	86	Müsli	152
Bananen.....	96	Nüsse	154
Eierlikör	104	Obst	201
Fleisch	262	Quark.....	230
Kaffee	117	Schokoladen.....	237
Marmor	120	Zitronen	260

Inhaltsverzeichnis

333 Gugelhupf = Napfkuchen	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Alkohol	9
diverses	9
Cherry Wodka Kuchen 5 Ei M	9
Elsässischer Gugelhupf 2 Ei M.....	10
Gugelhupf Birne Helene 4 Ei M.....	11
Gugelhupf mit Bier 2 Ei	13

Gugelhupf VIII 4 Ei M o.....	13
Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei.....	14
Likör.....	15
Baileys Gugelhupf 5 Ei	15
Baileys Nuss Gugelhupf 5 Ei M.....	16
Bounty Gugelhupf 3 Ei M.....	17
Brownie Gugelhupf I 5 Ei M.....	18
Brownie Gugelhupf II 5 Ei M.....	19
Cassatagugelhupf 5 Ei + 1 Eiweiß M.....	20
Der Unwiderstehliche 5 Ei M.....	20
Dreierhupf 3 Ei M.....	21
Gugelhupf V 3 Ei M.....	22
Gugelhupf XI 4 Eigelb M o.....	23
Gugelhupf XIV 5 Ei.....	24
Malibu Gugelhupf 5 Ei M.....	25
Marmor Gugelhupf IV 5 Ei M.....	25
Marmor Schichtkuchen 6 Ei M.....	26
Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei.....	27
Rum.....	28
Advent Gugelhupf 4 Ei M.....	28
Alt Wiener Gugelhupf 5 Ei	29
Baba au Rhum 3 Ei M.....	30
Columbus Gugelhupf 6 Ei M.....	31
Eis Gugelhupf 1 Ei + 3 Eigelb M o.....	32
Großmutter's Gugelhupf 3 Ei + 2 Eigelb M.....	33
Gugelhupf mit getrockneten Feigen 4 Ei M.....	34
Gugelhupf VII 4 Ei M.....	34
Gugelhupf XIX 5 Ei M.....	35
Joghurt-Zitronen Gugelhupf 5 Ei M.....	36
Kakaogugelhupf 3 Ei M.....	37
Köstlicher Marmorkuchen 4 Ei M.....	37
Luftkuchen 6 Ei.....	39
Marmor Kuchen Gijduvan 6 Ei.....	39
Sacher Gugelhupf 4 Ei + 3 Eigelb M.....	40
Sahne Gugelhupf II 4 Ei M.....	41
Sahne Gugelhupf I 4 Ei M.....	41
Süßer Gugelhupf 4 Ei M.....	41
Wiener Gugelhupf 3 Ei M.....	42
Wein.....	43
Beschwipster Gewürz Gugelhupf 4 Ei M.....	43
Dornfelder Gugelhupf 4 Ei M.....	44
Glühwein Gugelhupf 3 Ei M.....	44
Glühwein Gugelhupf 2 Ei M.....	45
Granatapfel Gugelhupf 2 Ei M.....	46
Gugelhupf X 4 Eigelb M o.....	47
Gugelhupf XXV M.....	48
Rotwein Gugelhupf 5 Ei M.....	49
Rotweinkuchen 6 Ei M.....	50

Rotweinkuchen 4 Ei M.....	50
Walnussbröselkoch 4 Ei	51
Wein Gugelhupf mit Zitronenmelisse 5 Ei.....	52
Alles andere	52
Berliner Napfkuchen 3 Ei M	52
Biskuitgugelhupf 6 Ei	53
Bunter Limo Kuchen 6 Ei	53
Buttergugelhupf 6 Ei	54
Festtags-Gugelhupf 4 Ei M	55
Fettarmer Weihnachts Napfkuchen 4 Ei	56
Germgugelhupf Franz Joseph 6 Eigelb M.....	56
Gerührter Gugelhupf 3 Ei	57
Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei	58
Gewürzkuchen á la Semmerl 4 Ei	58
Großmutter's Bäbe 4 Ei M.....	59
Gugelhupf	60
Gugelhupf I 2 Ei M.....	60
Gugelhupf II 3 Ei.....	61
Gugelhupf mit Öl 4 Ei	62
Gugelhupf mit Rosinen 7 Ei.....	62
Gugelhupf XIII 5 Ei.....	63
Gugelhupf XXI 5 Ei M.....	64
Gugelhupf XXVI M.....	64
Gugelhupf XXVII M o.....	65
Gugelhupf XXX 4 Ei M.....	66
Gugelhupf XXXII 4 Ei M.....	67
Gugelhupf XXXIII 4 Ei M	67
Gugelhupfkranz 8 Ei.....	68
Hausgugelhupf 5 Ei M.....	68
Hefegugelhupf 3 Ei + 4 Eigelb M	69
Joghurt Gugelhupf 2 Ei M.....	70
Kaisergugelhupf 6 Ei + 1 Eiweiß M.....	70
Karamellnapfkuchen 4 Ei M.....	71
Kastanien Sahne Gugelhupf 5 Ei M.....	71
Kernölgugelhupf 4 Ei.....	72
Kit Kat Kuchen 5 Ei M.....	72
Knusper Schoko Müsli Gugelhupf 5 Ei M.....	73
Kürbiskernöl Gugelhupf I 4 Ei	74
Kürbiskernöl Gugelhupf II 4 Ei.....	74
Lockerer Schoko Napfkuchen 4 Ei M.....	75
Lockerer Vanille Gugelhupf 5 Ei M.....	76
Mikrowellengugelhupf 3 Ei M	76
Mohren Gugelhupf I 4 Ei M.....	77
Möhren Gugelhupf 4 Ei.....	77
Napfkuchen I 4 Ei	78
Napfkuchen III 4 Ei M.....	79
Napfkuchen III 4 Ei M.....	79
Obers Gugelhupf 4 Ei M.....	80

Omas Gugelhupf 4 Ei M.....	80
Pudding Gugelhupf 4 Ei M.....	81
Reindling 1 Ei + 1 Eigelb M.....	81
Rosinen Gugelhupf 5 Ei.....	82
Schlagsahnegugelhupf 3 Ei M.....	83
Schneller Gugelhupf 5 Ei M.....	83
Spekulatius Napfkuchen 6 Ei M.....	84
Tassen Gugelhupf 2 Ei M.....	84
Überzogener Napfkuchen 4 Ei M.....	85
Ulmer Kuchen 6 Ei + 2 Eigelb.....	86
Apfel	86
Apfel Kuchen 4 Ei.....	87
Apfel Napfkuchen 4 Ei.....	87
Apfel Napfkuchen M.....	88
Apfel Nuss Gugelhupf 3 Ei M.....	89
Apfel Walnuss Gugelhupf 4 Ei M.....	90
Apfel Walnuss Kuchen 3 Ei M.....	90
Apfel Walnuss Kuchen 4 Ei M.....	91
Apfel-Napfkuchen (Dinkelvollkornmehl).....	92
Apfel Walnuss-Kuchen 4 Ei M.....	92
Apfelgugelhupf 4 Ei M.....	93
Apfelgugelhupf I 5 Ei M.....	93
Apfelgugelhupf II 4 Ei M.....	94
Apfelgugelhupf mit Schokolade 5 Ei M.....	94
Napfkuchen II 4 Ei.....	95
Steirischer Apfelgugelhupf 5 Ei M.....	95
Bananen	96
Bananen Dinkel Gugelhupf 3 Ei.....	96
Bananen Gugelhupf 4 Eigelb M.....	97
Bananen Gugelhupf I 4 Ei M.....	97
Bananen Gugelhupf II 4 Ei M.....	98
Bananen Gugelhupf III 4 Ei M.....	99
Bananen Rührkuchen 3 Ei M.....	100
Bananenhupf 4 Ei M.....	100
Gugelhupf III 3 Ei M.....	101
Karibischer Gugelhupf 5 Ei M.....	103
Mini Möhren Bananen Gugelhupf 3 Ei.....	103
Eierlikör	104
Ameisen Gugelhupf II 4 Ei M.....	104
Eierlikör Gugelhupf 4 Ei M.....	105
Eierlikör Gugelhupf I 5 Ei.....	105
Eierlikör Gugelhupf II 5 Ei.....	106
Eierlikör Gugelhupf mit Knusperfülle 4 Ei M.....	106
Eierlikör Napfkuchen 4 Ei.....	107
Eierlikörgugelhupf I 5 Ei.....	107
Eierlikörgugelhupf II 4 Ei + 1 Eiweiß M.....	108
Erdbeer Creme Gugelhupf M o.....	109
Geburtstags-Gugelhupf 4 Ei M.....	110

Gugelhupf mit 2 Ei + 2 Eiweiß M	110
Gugelhupf mit Eierlikör 2 Ei M.....	111
Gugelhupf XVII 5 Ei	112
Gugelhupf XX 5 Ei M.....	113
Kleiner Eierlikör Napfkuchen 1 Ei.....	114
Knusper Eierlikör Gugelhupf 4 Ei.....	115
Marmor Gugelhupf mit Eierlikör 5 Ei M.....	115
Oster-Eierlikör-Gugelhupf 4 Ei M.....	116
Kaffee.....	117
Kaffee Gugelhupf I 4 Ei	117
Kaffee Gugelhupf II 4 Ei.....	117
Kaffee Gugelhupf III 4 Ei.....	118
Kaffee Karamell Marmorkuchen 6 Ei M.....	118
Kaffeegugelhupf 4 Ei M.....	119
Marmor.....	120
Haselnuss Marmorkuchen.....	120
Kaffee Karamell Marmorkuchen 6 Ei M.....	121
Kastanien Marmorgugelhupf 3 Ei M.....	123
Marmor Gugelhupf 3 Ei M.....	123
Marmor Gugelhupf 8 Ei	124
Marmorgugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M.....	124
Marmor Gugelhupf I 5 Ei	125
Marmor Gugelhupf II 5 Ei	126
Marmor Gugelhupf III 5 Ei.....	126
Marmor Gugelhupf IV 5 Ei M.....	127
Marmor Napfkuchen 3 Ei M.....	128
Marmor Schichtkuchen 6 Ei M.....	128
Marmorgugelhupf 5 Ei.....	129
Marmorkuchen 3 Ei M.....	130
Marmorkuchen VI 5 Ei M.....	130
Marmorkuchen I 4 Ei M.....	131
Marmorkuchen II 4 Ei M.....	132
Marmorkuchen III 4 Ei M.....	132
Marmorkuchen IV 4 Ei M.....	133
Marmorkuchen V 5 Ei.....	134
Marmorkuchen 7 Ei M.....	134
Mohn Marmorkuchen 6 Ei M.....	135
Nuss Nougat Marmorkuchen 5 Ei M.....	135
Marzipan.....	136
Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei.....	136
Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei	137
Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M.....	138
Gugelhupf 5 Ei	138
Gugelhupf mit Marzipan 4 Ei M.....	139
Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M.....	140
Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M.....	141
Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei.....	141
Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M.....	142

Rosinen Gugelhupf 5 Ei M.....	143
Mohn.....	144
Gugelhupf XVIII 5 Ei.....	144
Mohn - Gugelhupf I 4 Ei M.....	145
Mohn Gugelhupf 6 Ei M.....	146
Mohn Gugelhupf I 2 Ei M.....	146
Mohn Gugelhupf II 8 Ei.....	147
Mohn Marmor Gugelhupf 6 Ei M.....	148
Mohn Marmorkuchen 6 Ei M.....	148
Mohn Napfkuchen 4 Ei M.....	149
Mohnöl Gugelhupf 4 Ei.....	150
Saftiger Mohn - Gugelhupf 6 Ei M.....	150
Weihnachtsgugelhupf 7 Eigelb + 4 Eiweiß M.....	151
Müsli.....	152
Müsli Gugelhupf 3 Ei M.....	152
Müsli Gugelhupf I 3 Ei + 3 Eiweiß.....	153
Müsli Gugelhupf II 3 Ei + 3 Eiweiß.....	153
Schokomüsli Gugelhupf 3 Ei M.....	154
Nüsse.....	154
diverse.....	155
Gugelhupf 4 Ei.....	155
Gugelhupf mit Nüssen 4 Ei M.....	155
Gugelhupf mit Pinienkerne 1 Ei + 3 Eigelb M.....	156
Kürbis Gugelhupf 4 Ei.....	157
Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M.....	158
Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei.....	159
Nuss Nougat Marmorkuchen 5 Ei M.....	160
Nuss Nougat Puffer 6 Ei M.....	160
Tony Marshall Kuchen 6 Ei.....	162
Haselnüsse.....	162
Gefüllter Napfkuchen 5 Ei.....	162
Gefüllter Napfkuchen 6 Ei.....	163
Großmutter's Schokokuchen 3 Ei M.....	164
Gugelhupf mit Nuss Pralinen Kugeln 4 Ei M.....	164
Gugelhupf XII 5 Ei.....	165
Haselnuss Marmorkuchen.....	166
Hefe Gugelhupf mit Nussfüllung 5 Ei M.....	167
Nougatkuchen 6 Ei M.....	168
Nussgugelhupf 5 Ei M.....	169
Nusskuchen 3 Ei.....	169
Nusskuchen 3 Ei.....	170
Nusskuchen 5 Ei M.....	170
Sprudel Nuss Kuchen 5 Ei.....	171
Vollwert-Gugelhupf mit Karotten 10 Ei.....	172
Kokosnuss.....	172
Adventgugelhupf 2 Ei M.....	172
Gugelhupf 3 Ei M.....	173
Raffaello Gugelhupf 4 Ei M.....	174

Mandeln	175
Altdeutscher Napfkuchen 4 Ei M.....	175
Altdeutscher Napfkuchen M.....	176
Altwiener Gugelhupf 4 Ei M.....	176
Feiner Topfkuchen 3 Ei M.....	177
Festtagsnapfkuchen 6 Ei.....	177
Gugelhupf 1 Ei	178
Gugelhupf 4 Eigelb M o.....	179
Gugelhupf mit Zitronenguss 6 Ei + 1 Eiweiß M.....	180
Gugelhupf „altmodisch“ 2 Ei M.....	181
Herbstlicher Gugelhupf 6 Ei M.....	181
Kindergugelhupf 4 Ei.....	182
Königskuchen 4 Ei M.....	183
Lockerer Schoko Nuss Kuchen 4 Ei M.....	183
Makronen Gugelhupf 5 Ei +1 Eiweiß	184
Meister Lampes Gugelhupf 4 Ei M.....	185
Napfkuchen 6 Ei M.....	186
Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M.....	186
Pfälzer Gugelhupf 6 Ei M.....	187
Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M.....	188
Rhabarber Kokos Sahne Gugelhupf 6 Ei M.....	189
Rübli - Gugelhupf 7 Ei	190
Zimt Gugelhupf 4 Ei	190
Zimtkuchen 4 Ei	191
Walnüsse	192
Alt Wien Gugelhupf 5 Ei	192
Gugelhupf IX 4 Eigelb M.....	192
Gugelhupf mit kandierten 8 Ei M.....	194
Gugelhupf XXIX 4 Ei M.....	194
Honig Gugelhupf.....	195
Napoleon Gugelhupf 6 Ei M.....	195
Nuss Gugelhupf 9 Ei.....	196
Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M.....	197
Patzergugelhupf 4 Eigelb M.....	197
Rübli Gugelhupf 5 Ei.....	199
Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M.....	199
Zimt Gugelhupf 5 Ei M.....	200
Obst	201
Diverses.....	201
Baba au Rhum 3 Ei M.....	201
Birnen Schoko Sahne Gugelhupf 4 Ei M.....	202
Gugelhupf M.....	203
Heidelbeere Joghurt Gugelhupf 5 Ei M.....	204
Marillen-Gugelhupf 4 Ei.....	204
Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M.....	205
Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M.....	206
Zwetschken Karamell Gugelhupf 4 Ei M.....	206
Erdbeeren	207

Gugelhupf X 4 Eigelb M o	207
Gugelhupf XXVIII M o	208
Himbeeren	209
Himbeer Napfkuchen 4 Ei.....	209
Himbeergugelhupf 4 Ei M	210
Sandkuchen-Gugelhupf mit Himbeermark 4 Ei M	210
Kirschen.....	211
Buttermilch Kuchen mit Früchten 4 Ei M	211
Buttermilch Napfkuchen II 4 Ei M	212
Buttermilch-Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M	213
Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei.....	214
Kirsch-Gugelhupf 5 Ei M.....	215
Kirschgugelhupf 4 Ei	216
Kirschgugelhupf mit 5 Ei M	217
Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei.....	218
Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei.....	219
Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei M	220
Schoko Kirsch Gugelhupf II 5 Ei M	221
Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M	222
Mandarinen	223
Joghurt-Kuchen M o	223
Mandarinen Gugelhupf 5 Ei M.....	223
Mandarinen Gugelhupf 6 Ei	224
Mandarinen Mandel Gugelhupf 5 Ei M.....	225
Mandarinenkuchen 4 Ei.....	225
Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M.....	226
Orangen.....	227
Orangen Gugelhupf 4 Ei	227
Orangen Gugelhupf 5 Ei	227
Orangen Napfkuchen 6 Ei.....	228
Orangen Sauerrahm Gugelhupf 4 Ei M.....	229
Quark	230
Gugelhupf VI 3 Ei M	230
Quark Erdbeer Gugelhupf 4 Ei M.....	230
Quark Gugelhupf 2 Ei M.....	231
Quark Gugelhupf 3 Ei M.....	232
Quark Napfkuchen I 2 Ei M.....	233
Quark Napfkuchen II 2 Ei M	234
Quark Napfkuchen mit Rosinen 2 Ei M.....	235
Quark Nussschokolade Gugelhupf 4 Ei M	235
Topfengugelhupf 2 Ei M.....	236
Schokoladen.....	237
Gugelhupf 12 Ei M.....	237
Gugelhupf I 4 Ei M.....	238
Gugelhupf II 4 Ei M.....	239
Kaiser Gugelhupf 6 Ei M.....	240
Lockerer Schoko Nuss Kuchen 4 Ei M	241
Mohr im Hemd 5 Ei M	241

Napfkuchen 3 Ei M	242
Napfkuchen mit Schokoplätzchen 4 Ei M.....	243
Napfkuchen mit Schokostückchen 3 Ei M	243
Oma's Gugelhupf 10 Ei M	244
Pralinen Gugelhupf 5 Ei M.....	245
Sahne- Schokoladenkuchen M.....	246
Schoko Apfel Nuss Gugelhupf 4 Ei + 1 Eiweiß M.....	246
Schoko Eierlikör Gugelhupf 5 Ei M.....	247
Schoko Gugelhupf 5 Ei M.....	248
Schoko Gugelhupf mit Marzipan 5 Ei M	249
Schoko Kokos Gugelhupf 5 Ei M	249
Schoko Napfkuchen 5 Ei M.....	250
Schokoladen Gugelhupf 1 Ei M.....	251
Schokoladen Gugelhupf 4 Ei M.....	252
Schokoladen Gugelhupf I 4 Ei M.....	252
Schokoladen Gugelhupf II 4 Ei M.....	253
Schokoladenkuchen 6 Ei M.....	254
Schokoladenkuchen III 4 Ei M	255
Schokoladenkuchen IV 4 Ei M	255
Schokomousse Gugelhupf 8 Eigelb M	256
Schokomüsli Gugelhupf 3 Ei M.....	256
Schwarz Weiß Gugelhupf 4 Ei M.....	257
Straciatella Gugelhupf 4 Ei M.....	258
Straciatella Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	258
Weißer Schokoladengugelhupf 4 Ei + 4 Eiweiß M.....	259
Zitronen.....	260
Zitronen Gugelhupf 2 Ei M.....	260
Zitronen Gugelhupf 4 Ei	260
Zitronenkuchen 3 Ei M.....	261
Zitronenkuchen II 3 Ei M.....	262
Fleisch.....	262
Gesalzener Gugelhupf 1 Ei M Speck.....	262
Pikanter Gugelhupf 1 Ei M Speck,.....	263
Puten Gugelhupf mit Petersiliensauce 6 Ei M	263
Schinken im Gugelhupf 3 Ei M.....	265
Hinweis M	266
Hinweis für Word.....	266

Alkohol

diverses

Cherry Wodka Kuchen 5 Ei M

5 Eier,

250 g Butter,
200 g Zucker,
300 g Mehl,
2 TL Zimt,
2 EL Kakao,

200 g Schoko-Streusel,

1,5 Pkg Backpulver,
250 ml Cherry-Wodka,

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. In Extra Schüssel die Eigelbe, Butter, Zucker schaumig rühren. Mehl, Zimtpulver, Kakao, Schokostreusel, Backpulver dazu geben und alles lang und gründlich rühren. Cherry-Wodka einrühren und am Schluss den Eischnee unterheben. In große Gugelhupf-Form füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 ½ Stunden backen.

Verzieren nach Geschmack:

Aus Puderzucker und Cherry-Wodka einen Zuckerguss anrühren und den Kuchen damit überziehen, Dekoration nach Belieben (z. B. mit Schoko-Kaffeebohnen, Haselnusskernen oder Zuckerperlen). Tipp: Man kann das Rezept auch statt mit Cherry-Wodka mit Rotwein machen, dann ist es eben nur ein „Rotweinkuchen“ und nicht ganz so hochprozentig.

Elsässischer Gugelhupf 2 Ei M

Zutaten:

500 g Mehl,
75 g Zucker,
ca. 10 g Salz,
150 g Butter,

2 Eier,

ca. 1/4 l Milch,

25 g Backhefe,
75 g Sultaninen,
ca. 40 g ganze Mandeln,
1 kleines Gläschen Kirschwasser,
25 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Zunächst für den Vorteig

die Hefe mit der Hälfte der lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem zähen Teig kneten und diesen an einem warmen Ort gehen lassen, bis er ungefähr das doppelte Volumen hat. Das restliche Mehl mit dem Salz, dem Zucker, den Eiern und der übrigen warmen Milch in eine Schüssel geben und gut vermischen. Diesen Teig von Hand 15 Minuten gründlich durchkneten. Die in den Händen erwärmte Butter und den aufgegangenen Vorteig zufügen. Das Ganze noch einmal 5 Minuten kneten. Der Teig muß sich vom Schüsselrand lösen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig mit den Händen leicht klopfen, bis er wieder in sich zusammenfällt. Die zuvor in Kirschwasser eingelegten Sultaninen dazugeben.

Je nach Belieben kann auch noch ein kleines Gläschen Kirschwasser zugefügt werden.

Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und unten auf dem Boden in jede Rille eine Mandel legen. Den Teig in die Form geben und ein zweites Mal gehen lassen. Er sollte praktisch bis zum oberen Rand aufgehen. Dann in dem

auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.

Falls er zu dunkel zu werden droht, einfach während des Backvorgangs ein Backpapier darauf legen oder die Temperatur auf 180 Grad senken. Aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Gugelhupf Birne Helene 4 Ei M

Für den Biskuitteig:

4 Eier

125 g Zucker

1 Päckchen Bourbon - Vanille Zucker

75 g Weizenmehl

50 g (gemahlene) Mandeln

1 (gestrichener) TL Backin

15 g Kakaopulver

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

1 Birne (ca. 150 g)

150 ml Birnensaft

Saft von ½ Zitrone

200 g Schlagsahne

3 EL Birnen - Geist

25 g Mandelstifte (geröstet)

Außerdem:

100 g Vollmilch - Kuvertüre

1 EL Speiseöl

25 g Mandelstifte

Biskuitteig aus angegebenen Zutaten zubereiten!

In eine (gefettete, bemehlte) Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) füllen, glattstreichen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen!

Heißlufttherd: 160 Grad, vorgeh.

Gasherd: Stufe 3, vorgeh.

Das Gebäck nach dem Backen noch 5 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen!

Dann erst lösen!

Stürzen!

Erkalten lassen!

Den Kuchen 2 x waagrecht durchschneiden!

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen!

Birne schälen, halbieren, entkernen, klein würfeln!

In Birnen- und Zitronensaft weich dünsten!

Eingeweichte Gelatine ausdrücken!

In der warmen Birnen - Masse unter Rühren auflösen!

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen!

Birnen - Geist unterheben!

½ der Creme auf den unteren Boden streichen!

Mittleren Boden auflegen!

Mit übriger Creme bestreichen!

Mit dem oberen Boden bedecken!

Gugelhupf mindestens 2 Stunden kalt stellen!

Die Kuvertüre grob hacken!

Mit Öl im Wasserbad auflösen!

Gut verrühren!

Gekühlten Gugelhupf mit Kuvertüre verzieren!

Mit Mandelstiften bestreuen!

Bis zum Servieren kalt stellen!

Gugelhupf mit Bier 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

400 g Mehl
250 g Zucker

60 g Butter

2 Ei

120 g Zitronat
250 g Sultaninen
1 TL Natron
¼ Liter Bier

Kuvertüre, für den Guss

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier einrühren. Mehl, Zitronat, Natron und Sultaninen vermischen und abwechselnd mit dem Bier unter die Eiermasse rühren. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 1 Stunde backen (Nadelprobe). Den Kuchen aus der Form nehmen und noch warm mit Schokoladenglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.08.04 Dragonfly-Lady

Gugelhupf VIII 4 Ei M o

(Eis - Kirschwasser)

ZUTATEN:

100 g Sultaninen,
5 EL Kirschwasser,

4 Eier (getrennt),

100 g Zucker,
1 Prise Salz,

2 Becher Sahne (je 250 g),

1 Zitrone,
1 Vanilleschote,
1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Sultaninen waschen, gut abtropfen lassen, mit Kirschwasser begießen und zugedeckt mindestens einen halben Tag quellen lassen.

Die Eier trennen, die Eigelb mit 70 g Zucker mit den Quirlen des Mixers zu einer sämigen weißlichen Creme schlagen. Die Eiweiß mit der Prise Salz und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen.

Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Sahne, Eicreme, abgetropfte Sultaninen, die abgeriebene Zitronenschale und das ausgekratzte Vanillemark auf den Eischnee geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben, nicht rühren!

Die Masse in eine Gugelhupfform streichen.

Im Gefrierfach 6 Stunden erstarren lassen!

Die Form mit dem gefrorenen Gugelhupf einen Augenblick unter den kalten Wasserstrahl halten.

Dann den Inhalt auf eine Kuchenplatte stürzen.

Kakaopulver durch ein Teesieb darüberstreuen, sofort servieren.

Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei

Zutaten Gugelhupf:

400 g Butter

200 g Puderzucker

8 Ei trennen

200 g Kristallzucker

460 g Mehl

100 g in etwas Mehl melierte kandierte Früchte (große Stücke)

80 g Dessert Chocolate ?

Edelbitter, 61 %

Kakao

400 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung Gugelhupf:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steif schlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die kandierten Früchte auf Schaschlikspieße aufspießen. Ein Drittel der Masse mit der geschmolzenen Schokolade einfärben. Kleine Mengen von heller und dunkler Masse abwechselnd in eine befettete, bestäubte Gugelhupf-Form füllen und mit einer Gabel einmal durchziehen. Die kandierten Früchte in die Gugelhupf-Masse stecken. Ein Gitter darüberlegen und die Schaschlikspieße umknicken.

Bei 180 Grad Celsius ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen die Spieße herausziehen und auf ein Sieb oder Gitter stürzen. Die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen.

Zutaten Gewürzorangen:

5 Orangen
130 g Zucker
2 Kardamomkapseln
4 Nelken
2 Sternanis
2 Zimtstangen
1 x abgeriebene, unbehandelte Schale einer Zitrone
20 ml Grenadine
125 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Vanilleschote
2 cl Grand Marnier
1 Ei Rum 80 %

Zubereitung Gewürzorangen:

Die Orangen filetieren. Zucker schmelzen, die Gewürze und die Zitronenschale begeben und mit dem Grenadinesirup ablöschen. Den Orangensaft angießen und die halbierte Vanilleschote begeben. Mit Grand Marnier abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Orangenfilets begeben und sofort von der Flamme nehmen. Noch heiß in ein Einmachglas füllen. Den Rum auf die Orangen geben, anzünden und den Deckel sofort schließen (dadurch werden die Orangen haltbar gemacht).

Likör

Baileys Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 6 Portionen

5 Ei

250 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
250 ml Öl
250 ml Baileys Irish Cream
125 g Mehl
125 g Speisestärke
4 TL Backpulver

40 g Puderzucker

Zubereitung

Die Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Baileys unterrühren.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform(Ø 24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.12.04 christine123 CK

Baileys Nuss Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Fett und Paniermehl für die Form
2 EL Kaffeepulver (lösliches Cappuccino-Pulver)
100 g Walnüsse

200 g Schokolade, Zartbitter

150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

5 m.- große Ei

250 g Puderzucker
¼ Liter Öl (Sonnenblumenöl)
1/8 Liter Baileys Irish Cream

75 g Kuvertüre, Halbbitter

evt. Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Gugelhupfform (Durchmesser 22 cm, ca. 2,5l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Cappuccino-Pulver in 100 ml heißem Wasser auflö-

sen, auskühlen lassen. Nüsse mahlen. Schokolade fein hacken. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Nüsse untermischen. Eier und Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 7 Minuten schaumig schlagen. Öl und Likör unter weiterem Schlagen langsam zugießen. Die Mehl-Nuss-Mischung im Wechsel mit dem Cappuccino portionsweise kurz unterrühren. Schokolade kurz unterheben.

In die Gugelhupfform streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 C, Umluft 150 C, Gas Stufe 2) 1-1 1/4 Std. backen. Den Gugelhupf ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

75 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf eine glatte Fläche (z.B. eine Marmorplatte, eine Porzellanplatte oder die Rückseite eines Backblechs) streichen und trocknen lassen. Dann die Kuvertüreschicht mit einem Spachtel abhebeln.

150 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen. Schokospäne sofort darauf verteilen. Guss trocknen lassen. Gugelhupf vorm Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Man kann sich viel Arbeit sparen, indem man statt der Walnusskerne gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln) kauft. Die 75 g Kuvertüre habe ich einfach nur so gehobelt - braucht man nicht vorher zu schmelzen. Der Kuchen ist so lecker, dass wir ihn zu dritt innerhalb von 2 Tagen verschlingen.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.03.05 Bienemaya CK

Bounty Gugelhupf 3 Ei M

150 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier

300 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

5 Bounty-Riegel

2 EL Kokoslikör

Milch nach Bedarf

Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen, restlichen Zucker und Vanillezucker mit Butter flaumig rühren, Eigelbe und Kokoslikör unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach abwechselnd mit Milch unterheben, Eischnee unterheben und die Hälfte des Teiges in eine gefettete, gemehlte Napfkuchenform füllen,

die Bounty-Riegel darauf verteilen und mit dem restlichen Teig abdecken,
bei 200 Grad 45 min. backen.

Brownie Gugelhupf I 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

100 g Walnusskerne

200 g Zartbitterschokolade

250 g Puderzucker

100 g Speisestärke

150 g Mehl

1 Tüte Backpulver

2 El lösliches Cappuccino Pulver

250 ml Sonnenblumenöl

3- 4 El Mandellikör

100 ml Eierlikör

5 Eier (Größe M)

Fett und Paniermehl für die Form

150 g Halbbitterkuvertüre

Puderzucker und Kakao zum Bestäuben

1. Walnüsse mahlen. Die Schokolade hacken. Puderzucker, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, Cappuccino Pulver in 100 ml heißem Wasser auflösen. Öl, Cappuccino, Mandellikör und Eierlikör unter die Mehlmischung rühren. Die Eier einzeln unterrühren, die gehackte Schokolade unterheben.

2. Den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (22 cm Ø; 2,5 Liter Inhalt) füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175°C/Umluft: 150°C) 60 -70 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und ganz abkühlen lassen.

3. Die Hälfte der Kuvertüre hacken, auf einem Wasserbad schmelzen, dünn auf eine kalte Porzellan oder Marmorplatte streichen und kalt stellen. Restliche Kuvertüre schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Von der fest gewordenen Kuvertüre auf der Platte mit einem Spachtel Röllchen abschaben. Auf den feuchten Guss geben. Trocknen lassen. Mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 420 kcal 1760 kJ.

Brownie Gugelhupf II 5 Ei M

100 g Walnusskerne

200 g Zartbitter-Schokolade

250 g Puderzucker

100 g Speisestärke

150 g Mehl

1 Tüte Backpulver

2 El Cappuccino-Pulver (Instant)

1/4 l Sonnenblumenöl

5 El Amaretto Likör

100 ml Eierlikör

5 Eier (Größe M)

Fett und Paniermehl für die Form

150 g Halbbitter Kuvertüre

Puderzucker und

Kakao zum Bestäuben

1. Walnüsse mahlen. Schokolade hacken. Puderzucker, Stärke, Mehl und Backpulver sieben. Nüsse untermischen. Cappuccino in 100 ml heißem Wasser auflösen. Öl, Cappuccino, Amaretto und Eierlikör unter die Mischung rühren. Eier einzeln untermischen. Schokolade unterheben.

2. Den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (22 cm ; 2,5 l) füllen.

Im heißen Backofen bei 175 °C 60 -70 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken und schmelzen. Hälfte dünn auf eine kalte Porzellanplatte streichen und kühl stellen. Restliche Kuvertüre wieder erwärmen und auf dem Kuchen verteilen. Von der fest gewordenen Kuvertüre mit einem Spachtel Röllchen abschaben. Den Kuchen mit Röllchen bestreuen. Mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

Cassatagugelhupf 5 Ei + 1 Eiweiß M

125 g Butter,

5 Eier,

250 g Zucker,

Feingehackte Schale von 1 Zitrone,

1 Prise Salz,

2 El Orangenlikör,

250 ml Milch,

500 g Mehl,

1 Pkg Backpulver,

50 g Zitronat, geh,

50 g Belegkirschen, geh,

100 g Blockschokolade, geh,

Glasur und Dekoration:

1 Eiweiß,

250 g Puderzucker,

1 El flüssiges Pflanzenfett,

2 Tl Zitronensaft,

Einige Streifen Orangeat und Belegkirschen, Butter cremig rühren. Frische Eier trennen. Eigelb verquirlen, Zucker nach und nach dazugeben und alles cremig aufschlagen. Zitronenschale, Salz, Orangenlikör und Milch einrühren. Gesiebtetes Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise einrühren. Zitronat, Belegkirschen und Blockschokolade in den Teig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl bepudern. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 1 ¼ Stunde backen. Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus leicht verquirltem Eiweiß, gesiebtetem Puderzucker, Pflanzenfett und Zitronensaft eine dickflüssige Glasur rühren. Glasur über den Kuchen fließen lassen. Solange die Glasur noch feucht ist, Orangeat- und Kirschstreifen auflegen.

Der Unwiderstehliche 5 Ei M

Zutaten für 16 Stück:

250 g Puderzucker,

100 g Speisestärke,

150 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

100 g gemahlene Haselnüsse,
250 ml Sonnenblumenöl,
150 ml extra starken Kaffee,
100 ml Eierlikör,

5 Eier,

Semmelbrösel für die Form

Verzierung:

150 g Mokka-Schokolade,
30 g Pistazien,
30 g Mokkabohnen.

Zubereitung

1.) Puderzucker, Speisestärke, Mehl, Mehl und Backpulver mischen und sieben. Haselnüsse untermischen. Öl, Kaffee und Eierlikör zufügen. Eier untermischen. Teig in eine gefettete mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupf-Form füllen

2.) Kuchen

im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen. Mit Pistazien und Mokkabohnen verzieren.

Dreierhupf 3 Ei M

Aus

150 g Butter,

3 Eigelb,

100 g Zucker,

150 g Mehl und

1 TL Backpulver einen glatten Teig rühren.

3 Eiweiß mit

50 g Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in drei Teile teilen.

1. Teil:

½ Döschen Safran in

2 cl Orangenlikör auflösen, unter die Teigportion rühren und in eine gefettete Gugelhupfform (Durchmesser 18 cm) füllen.

2. Teil:

50 g Zartbitterschokolade schmelzen und mit der zweiten Teigportion vermengen. Auf den bereits eingefüllten Teig verteilen, aber NICHT verrühren.

3. Teil:

50 g gemahlene Nüsse (ich habe Mandeln genommen) und 3 EL Eierlikör unter die Teigportion rühren. Auf die bereits eingefüllten Teige verteilen, aber NICHT verrühren. Den Kuchen bei 175°C ca. 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzuckerglasur oder Kuvertüre überziehen und nach dem Trocknen fest in Alufolie wickeln!

Gugelhupf V 3 Ei M

150 g Margarine

3 Eier

150 g Zucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Fett + Brösel (f. d. Form)

50 g Zartbitter - Schokolade

50 g (gemahlene) Haselnüsse

3 EL Milch

½ Döschen Safran (0,05 g)

2 cl Orangen - Likör

Puderzucker (zum Bestäuben)

Die Butter schaumig rühren!

Die Eier trennen!

Eigelbe mit etwa 100 g Zucker und dem Fett verrühren!

Eiweiße mit dem übrigen Zucker sehr steif schlagen!

Mehl und Backpulver mischen, mit dem Teig verrühren!

Den Eischnee unterheben!

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen!

Eine Gugelhupfform (18 cm Durchmesser) fetten und mit Bröseln ausstreuen!

Den Teig dritteln!

Schokolade im Wasserbad schmelzen!

1 Teil des Teiges mit der Schokolade verrühren!

Den 2. Teil mit den Nüssen und der Milch verrühren!

Safran mit dem Likör verrühren, unter den 3. Teil mischen!

Als 1. Schicht den gelben Teig in die Form füllen!

Darauf den Schoko - Teig und als letzte Schicht den Nuss - Teig!

Im Ofen ca. 30 - 40 Minuten backen!

Den Kuchen etwas abkühlen lassen!

Dann aus der Form stürzen!

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben!

Gugelhupf XI 4 Eigelb M o

(Eis - Mango)

Für 8 Stücke:

2 Mangos

4 cl Orangen - Likör (Grand Marnier)

4 Eigelbe

120 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

200 ml Orangensaft

3 Baiser Schalen/Meringuen (Konditorei)

700 ml Sahne

30 g (gehackte) Pistazien

Hippen - Röllchen

Beeren - Früchte (f. d. Garnitur)

Die Mangos schälen!

Das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer vom Stein lösen!

Das Fruchtfleisch, bis auf 1 EL Mango - Stücke, im Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren!

Durch ein Sieb passieren!

Mit dem Orangen - Likör abschmecken!

Eigelbe mit Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen!

Zitronen-, Orangensaft und Mango - Püree unterrühren!

Im heißen Wasserbad kalt rühren!

Baiser - Schalen in einen Gefrierbeutel geben!
Mit den Fingern zerbröseln!

500 ml Sahne steif schlagen!
Unter die Mango - Masse ziehen!
Die Baiser - Stücke und die Pistazien, bis auf 1 Esslöffel, unterheben!

Die Masse in eine Gugelhupfform (oder Schüssel mit 2 Liter Inhalt) füllen!
Mit Klarsichtfolie abdecken!
Mindestens 4 Stunden im TK - Fach gefrieren lassen!

Die Form aus dem Gefrierfach nehmen!
Kurz in heißes Wasser tauchen, bis das Eis am Rand etwas antaut!
Mit einer Kuchenplatte abdecken, umdrehen!
Stürzen!

Übrige Sahne steif schlagen!
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!
In Längsstreifen an den Gugelhupf - Rand spritzen!
Die Gebäck - Stangen darauf drücken!

Eis - Kuchen mit den restlichen Pistazien bestreuen!
Mit Mango - Würfeln und Beeren - Früchten garnieren!

Gugelhupf XIV 5 Ei

Für 6 Portionen:

5 Eier

250 g Puderzucker
2 Vanille Zucker
250 ml Öl
250 ml Bailey's Irish Cream
125 g Mehl
125 g Gustin
4 TL Backpulver
40 g Puderzucker

Zubereitungszeit: ca. ¼ Stunde

Die Eier, Puderzucker und Vanille Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Baileys unterrühren.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform(Ø 24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Malibu Gugelhupf 5 Ei M

1/4 l Schlagobers,

1 Pkg. Vanillezucker,

25 dag Staubzucker,

5 Ei trennen,

20 dag Mehl,

5 dag Kokosette,

1/2 Pkg. Backpulver,

4 EL Malibu-Likör.

Glasure:

8 dag Butter,

8 dag Kochschokolade,

3 EL Kokosette,

Marillenmarmelade.

Das Schlagobers sehr steif schlagen, nach und nach Dotter einrühren. Vanillezucker und Staubzucker dazugeben. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver und Kokosette mischen und abwechselnd unter die Dotter-Ober-Masse heben. Zum Schluss den Malibu-Likör dazugeben. Den Teig in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Form füllen und bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Den ausgekühlten Gugelhupf mit Marmelade bestreichen, mit Glasur überziehen und mit Kokosette bestreuen.

Marmor Gugelhupf IV 5 Ei M

für eine Gugelhupfform mit ca. 1 1/2 l Inhalt

100 g Zartbitter-Schokolade

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz

5 Ei trennen

1 Becher saure Sahne 200 g

350 g Mehl
1 TI Backpulver
Schale von 1 ungespritzten Orange
2 Ei Orangenlikör oder etwas Orangenaroma
2 Ei Zucker

außerdem:

Fett für die Form
1 Pck. Schokoladenglasur (100 g)

Zerbröckelte Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Salz und Eigelb zu einer hellen, cremigen Masse verrühren. Saure Sahne, Mehl und Backpulver untermischen. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Orangenschale und -likör, unter die andere geschmolzene Schokolade rühren. Eiweiß steif schlagen. Zucker dazurieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse glänzt. Je eine Hälfte Eischnee unter die beiden Teige heben. Zuerst den dunklen, dann den hellen Teig in eine gut ausgefettete Gugelhupfform füllen. Beide Teige mit einem Löffel vermischen, dadurch entsteht das schöne Marmormuster. Auf der untersten Schiene im

auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Min backen.

Etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Schokoladenglasur nach Vorschrift im Wasserbad flüssig werden lassen. Den Gugelhupf damit überziehen.

Marmor Schichtkuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 22 Stücke

150 g Halbbitter Kuvertüre
125 g Amaretti (italienisches Mandelgebäck)
250 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
6 Eier (Größe M)
450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

175 ml Milch

100 g gehackte Mandeln

einige Tropfen Backöl "Bittermandel Aroma"

2 EL Kakaopulver

5- 6 EL Mandellikör (Amaretto)

2 EL Hagelzucker

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken und schmelzen. Amaretti zerbröseln. Fett, Salz, 175 g Zucker Lind Vanillin Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, 1/8 l Milch, 75 g Mandeln und Aroma unterrühren.

2. Teig dritteln. 1/3 des Teiges mit Kakao, übrigem Zucker, 3 EL Kuvertüre und restlicher Milch verrühren. Zweites Drittel mit Gebäck und Likör verrühren Den dunklen Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Ø) geben, hellen Teig darauf verteilen und zum Schluss den Mandelteig darauf füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen.

3. Restliche Mandeln rösten. Kuchen auskühlen lassen und stürzen, Kuvertüre nochmals erwärmen. Kuchen damit überziehen. Mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 320 kcal E 6 g, F 17 g, KH 35 g

Mini Nr. 8/03

Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

250 g Butter,

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker,

Salz

4 Eier (Größe M)

300 g + 1 Ei Mehl

100 g Speisestärke

1 Tüte Backpulver

4 El Amaretto (Mandellikör)

200 g Puderzucker
2 3 Ei Zitronensaft
evtl. Amarettini zum Bestreuen
Fett und Paniermehl für die Form

1. Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 300 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren.

2. Kirschen im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Gugelhupfform (23 cm , ca. 2,5 Liter Inhalt) mit Fett ausstreichen und gut mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen, Kuchen

im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 50- 60 Minuten backen.

4. Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5. Puderzucker in Zitronensaft und 2 -3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen.

Nach Belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Rum

Advent Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

225 g Butter
225 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

4 Ei

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

1 EL Rum

100 g Rosinen

50 g Walnüsse, gehackte

150 g Früchte, kandierte

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zur Eigelbmasse rühren,

Milch und Rum zufügen. Rosinen, Walnüsse und kandierte Früchte unterrühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr 170° Grad/ca.50-60 Min. backen.

Ausgekühlt mit Schokoladenglasurstreifen überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

12.01.04 genovefa56

Alt Wiener Gugelhupf 5 Ei

Zutaten:

5 Eier trennen

2 EI Rum,

250 g Backzucker,

1/8 Liter Kronenöl mit Buttergeschmack,

1/8 Liter Wasser,

50 g Rosinen,

1 Zitrone,

4 EI Walnusskerne,

340 g Mehl,

1 TI Backpulver.

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen. Rosinen mit Rum vermengen, Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Mehl mit Backpulver versieben. Walnüsse grob hacken.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen, Dotter mit 200 g Backzucker sehr schaumig rühren, nach und nach Öl einlaufen lassen und Wasser Löffelweise beifügen. Eiklar mit

restlichem Backzucker sehr steif schlagen. Walnüsse, Rumrosinen, Zitronensaft und- schale in die Öl-Dottermasse rühren, abwechselnd Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse heben, danach in die Gugelhupfform füllen und im Backrohr ca. 60 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, kurz stehen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Zucker bestreuen

Baba au Rhum 3 Ei M

Zutaten:

250 g Mehl

20 g Hefe

1 Tl Zucker

½ Tasse lauwarme Milch

100 g zerlassene Butter

Salz

20 g Zucker

abgeriebene Schale ½ Zitrone

3 Eier

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zum Tränken:

4 El Zucker

4 El Wasser

Saft von 3 Orangen und 1 Zitrone

3 El Rum

4 El Marillenmarmelade zum Bestreichen

Fülle:

2 Dosen Fruchtcocktail

3 El Rum

¼ l Obers (Sahne)

1 Pkt. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker darüberstreuen. Milch zugießen und zum Vorteig verrühren. 15 Minuten zugedeckt stehen lassen. Butter, Salz, Zucker,

Zitronenschale und Eier unterrühren. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Eine Baba- oder Gugelhupfform mit Fett ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Form mit dem Teig füllen. Dann nochmals gehen lassen.

In den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200° C etwa 35 Min backen.

Dann aus der Form lösen - aber nicht herausnehmen. Zucker, Wasser, Rum, Orangen- und Zitronensaft aufkochen und über den Kuchen gießen. Gut einziehen lassen. Den Teigring auf eine Platte stürzen. Marillenmarmelade verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Den Fruchtcocktail auf einem Sieb abtropfen lassen, mit Rum beträufeln. Sahne steifschlagen, Vanillezucker zugeben und unter das Obst mischen. Alles in den Kuchenring füllen.

Columbus Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl,

70 g Kochschokolade, gehackt

70 g Walnüsse, gehackte

300 g Butter

6 Ei

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

70 g Puderzucker

2 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma

200 g Zucker

1 Prise Salz

etwas Butter und Mandelblättchen für die Form

Zubereitung

Eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform mit Mandelblättchen ausstreuen.

Eier trennen, das Mehl mit Schokolade, den Nüssen u. Backpulver gut vermischen. Butter mit Vanillezucker, Staubzucker und Salz schaumig rühren. Die Eidotter nacheinander unterrühren, zuletzt Rum u. Vanillearoma einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Abtrieb ziehen, restlichen Schnee abwechselnd mit der Mehl-Schokolade-Nuss-Mischung vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form füllen, im vorgeheiztem Backrohr 170°/Grad ca. 60 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.12.03 genovefa56 CK

Eis Gugelhupf 1 Ei + 3 Eigelb M o

mit Birnen, Ingwer und Schokoladensauce

8 Portionen

80 g Kuvertüre, weiß,

4 Eigelb,

1 Ei,

80 g Zucker,

500 ml Sahne, süß,

2 TL Nescafe Gold,

1 EL Wasser, heiß,

8 EL Nesquik Schoko-Sirup,

1 EL Rum,

30 g Ingwer, kandiert,

1 Dose (425 ml) S Birnen, halbe Frucht

1. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden. Im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eigelb, Ei und Zucker im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Schüssel in ein Eisbad stellen (Tipp: Eiswürfel in eine große Schüssel geben, die kleine mit der Eimasse darauf) und unter Rühren abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre unter die Creme rühren, Sahne unterheben und in eine Gugelhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) füllen. Im Tiefkühlfach ca. 4-5 Std. gefrieren.
4. Für die Schokoladensauce: Nescafe Gold in Wasser auflösen. Nesquik Schoko-Sirup und Rum mit dem Kaffee verrühren.
5. Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden.
6. LIBBY´S Birnen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
7. Eis in Scheiben schneiden und mit Ingwer, Birnen und Schokoladensauce auf Tellern anrichten.

Mit Minzeblättchen garniert servieren.

Zur Zubereitungszeit muss man eine Wartezeit von 4-5 Std. rechnen.

Brennwert pro Portion: 1830 kJ (437 kcal)

Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 4 g, Kohlenhydrate: 30 g, Fett: 36 g

(Zubereitungszeit 30 Min.)

Großmutter's Gugelhupf 3 Ei + 2 Eigelb M

500 g Mehl

40 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

180 g weiche Butter

120 g Zucker

1/2 TL Salz

1 Msp. Muskatnuss

abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Eigelb,

3 Eier

100 g Rosinen

2 cl Rum

Außerdem:

Butter und Brösel für die Form

Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Hefe hinein bröckeln und in der Milch auflösen.

Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Butter in groben Stücken in eine Schüssel geben.

Zucker, Salz, Muskat, Zitronenschale und Eigelb hinzufügen und zum Schluss die Eier unterrühren.

Mit einem Schneebesen die Zutaten kräftig miteinander vermengen und zu einer schaumigen Masse rühren.

So lange rühren, bis die Masse das doppelte Volumen hat.

Die Buttermischung mit dem Mehl unter den Teig arbeiten und zugedeckt 20-25 min. gehen lassen.

Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform füllen.

Oberfläche glatt streichen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Gugelhupf im Ofen bei 200°C ca. 45 Min. backen.

Sollte der Boden zu braun werden, abdecken, aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Gugelhupf mit getrockneten Feigen 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

0.08 kg Datteln, getrocknet

0.06 kg Feigen, getrocknet

3 EL Rum oder Orangensaft (ca. 0.5 dl)

0.1 kg Walnüsse, die Kerne

0.15 kg Butter

0.1 kg Zucker

0.1 kg Honig, flüssig

4 Ei

1 Tüte. Backpulver

1 Prise Salz

0.4 kg Mehl (Weiß- oder Halbweißmehl)

2.5 dl Buttermilch, nature (oder Vollmilch)

1 TL Öl (Erdnussöl), für die Form

1 EL Mehl, für die Form

etwas Puderzucker zum Besieben

Datteln aufschneiden, entkernen, grob hacken. Feigen in Würfelchen schneiden. Rum (oder Orangensaft) über Datteln und Feigen geben, etwas ziehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Baumnußkerne (Walnüsse) fein hacken oder grob mahlen. Butter mit Zucker, Honig und den Eiern schaumig rühren. Backpulver und Salz mit dem Mehl mischen, zusammen mit den Nüssen zur schaumigen Masse geben. Buttermilch und Trockenfrüchte ebenfalls zufügen und alles gut vermischen.

Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) befetten und bemehlen. Teig in die Form geben, glatt streichen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 1 Stunde backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 800

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

21.09.01 Bashiba

Gugelhupf VII 4 Ei M

(Böhmen)

250 g Butter,
250 g Zucker,
1 Vanille Zucker,

4 Eier,

500 g Mehl,
1 Backpulver,

0,4 l Rahm/Sauerrahm,

1 cl Rum

Butter mit Zucker, Vanille Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Schaummasse rühren. Rahm nach Bedarf und Rum zugeben. Teig in gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und bei

180 Grad auf unterer Schiene ca. 50 Min. backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Gugelhupf XIX 5 Ei M

(Bayern)

4 EL Milch

100 g Zucker
1 Würfel Hefe
500 g Mehl

5 Eier

250 g (weiche) Butter
75 g Rosinen
4 EL Rum
40 g Mandelblättchen
Puderzucker (zum Bestäuben)

Die Rosinen mit Rum beträufeln!
Ziehen lassen!

Milch, Zucker und Hefe in einer Schüssel gründlich vermengen!

Mehl dazusieben!

Nach und nach die Eier untermengen!

Den Teig sehr gut durchkneten (Küchenmaschine oder Knethaken des Rührgerätes), bis der Teig geschmeidig ist!

Die (weiche) Butter unter ständigem Schlagen einarbeiten!

Den Teig dann 1 ½ Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen!

Dann den Hefeteig noch 1 x kräftig durchkneten!
Die Rosinen mit dem Rum einarbeiten!
Nochmals ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen!

Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen.
Mit Mandelblättchen ausstreuen.
Den Teig zu einem Strang formen und in die Form legen.
Die Enden gut zusammendrücken.
Zugedeckt nochmals ½ Stunde gehen lassen!

Bei 175 Grad ca. ¾ - 1 Stunde backen!

Den Gugelhupf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen!

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben!

Joghurt-Zitronen Gugelhupf 5 Ei M

200 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
3 Tl. geriebene (unbehandelte) Zitronenschale
etwas Vanillearoma flüssig

5 Eier, getrennt

250 ml Joghurt (3,5%)

350 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
1 El. Rum

Zitronenglasur

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Vanillearoma und Zitronengeriebenes sehr schaumig rühren.
Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren.
Mehl mit Backpulver vermischen und gesiebt abwechselnd mit Joghurt zur Dottermasse mischen.
Eischnee unter die Teigmasse heben.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen,
und im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

(Nach 3/4 der Backzeit Kuchen abdecken.)

Gugelhupf auskühlen lassen, und mit Zitronenglasur überziehen.

Zitronenglasur:

Saft von 1 Zitrone mit so viel Puderzucker (gesiebt) verrühren, das eine zähe Masse entsteht.

Diese im heißen Wasserbad bis zu glasierfähiger Konsistenz erwärmen. Den Kuchen damit überziehen.

Grete

06.05.04 06:40 Verfasser: genovefa56

Kakaogugelhupf 3 Ei M

220 g Butter

220 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

3 Eier

250 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

125 ml Milch

4 Esslöffel Rum

50 g Kakao.

Butter mit Zucker sehr schaumig rühren, die ganzen Eier dazumischen - jedes einzeln zugeben.

Mehl mit Kakao, Backpulver und Vanillezucker mischen, abwechselnd mit der Milch und Rum löffelweise in die Buttermasse rühren. In 2. Schiene, Umluft 1 Stunde bei 150° backen.

Köstlicher Marmorkuchen 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

FÜR DEN Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

4 Eier

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL abgeriebene Zitronenschale

125 ml Milch
2 EL Kakaopulver
1 EL Rum

AUSSERDEM.

Puderzucker

Teig

1. Die Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts cremig rühren,
2. **Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.** Eine Napfkuchenform gründlich fetten.
3. Mehl sowie Backpulver auf die Butter Eier Masse geben und mit der Zitronenschale sowie der Milch einrühren.

Fertigstellung

1. Dann 2/3 des Teigs in die 1 Napfkuchenform füllen und mit einem Löffel glatt streichen.
2. Den übrigen Teig mit Kakaopulver und Rum verrühren und auf den hellen Teig gleiten lassen. Dann den dunklen Teig mit Hilfe einer Gabel in kreisenden Bewegungen unter den hellen Teig ziehen. Den Marmorkuchen auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 60 Min. backen.
3. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Dazu das Stäbchen tief in den Teig hineinstechen und wieder herausziehen. Bleibt noch Teig daran kleben. den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ausdampfen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 20 Min.

Backen: ca. 60 Min.

Pro Stück ca. 320 kcal

UNSER TIPP:

Die, dunkle Teigmasse statt mit Kakaopulver zur Abwechslung mit Schokoladenpulver zubereiten. So wird sie geschmacksintensiver. Den Kuchen evtl. mit einem Schokoguss verzieren.

Luftkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei

200 g Zucker

1 EL Rum

1 Pck. Vanillezucker

120 g Mehl

1 Msp. Backpulver

30 g Kakaopulver

100 ml Öl, ca.

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Rum dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao einrühren, Öl unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Den ausgekühlten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.08.04 Dragonfly-Lady

Marmor Kuchen Gijduvan 6 Ei

6 Ei

200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Salz

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

200 g ungehärtete Margarine

350 g Dinkelvollkorn gem.

150 g Roggenvollkorn gem

200 g Kokosraspel mittel

1 Tüte a 17 g Weinsteinbackpulver

1 Zitrone, Schale abgerieben + Saft

250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

3 TI Kakao o Zucker

50 g Vollrohrzucker

6 cl Rum 54 %

1 a 26 cm Springform mit Tülle

Backpapier dafür

Ei mit 200 g Vollrohrzucker + Salz schaumig rühren, Margarine dazu, danach noch Kokosraspel, alles ca 3 min rühren.

Beide Sorten Getreide zusammen mahlen, mit Weinstein vermischen + langsam einrieseln lassen,

Zitronenschale abgerieben + Saft ausgedrückt dazu geben.

Kohlensäurehaltiges Mineralwasser zugießen, alles jetzt gut 4 min rühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in die mit Backpapier

(es geht , wer es lieber ausfettet , dann bitte noch Kokosraspel, zusätzliche Menge ausstreuen) ausgelegte Springform geben.

In die übrig gebliebene Teigmenge , den Back Kakao , sowie 50 g Vollrohrzucker + den Rum geben, gut 2 min rühren lassen.

Den Teig auf, in die Springform geben, mit einer Gabel spiralförmig durch ziehen.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 70 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190°C ca 50 min backen.

Nadelprobe.

10 min ruhen lassen, ein Küchenbrett auf den Kuchen, umdrehen die Kuchenform , + langsam auf ein Kuchenrost gleiten lassen zum abkühlen, den Ring lösen + vorsichtig den Boden mit der Tülle entfernen.

Backpapier erst nach dem auskühlen.

Eigenes Rezept, Montag, 12. Dezember 2005 Hans60

Sacher Gugelhupf 4 Ei + 3 Eigelb M

250 g Butter

220 g Zucker

3 Eigelb

4 ganze Eier

450 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Tasse Milch

6 El Rum

2 Tassen Mandeln

Butter und Zucker schaumig rühren.

Dann die Eier einzeln hinzufügen und dabei immer weiter rühren.

Das Mehl sieben, mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Rum zum Teig geben.

Eine Napfkuchenform dick mit Butter ausstreichen und mit geschälten länglich geschnittenen Mandeln ausstreuen.

Den Teig einfüllen und

bei guter Mittelhitze etwa 1 Std. backen.

Sahne Gugelhupf II 4 Ei M

4 Eier,

250 g Mehl,

250 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

3 Ei Rum,

geriebene Schale 1 Zitrone,

½ Pkg Backpulver,

250 ml Sahne,

Rosinen

Eier und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, Rum und die Zitronenschale dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit den restlichen Zutaten zum Teig hinzufügen. Die Masse in eine gefettete, bemehlte Form füllen und bei 180°C im vorgeheizten Backrohr eine Stunde backen.

Sahne Gugelhupf I 4 Ei M

4 Eier werden mit

200 g Kristallzucker schaumig gerührt. Dazu kommen

1 Pkg Vanillezucker

3 Ei Rum und

250 g Mehl mit

½ Pkg Backpulver versiebt. Zum Schluss wird

1 Becher Sahne untergerührt. Wer mag kann auch noch Rosinen hineingeben. Gebacken wird bei 180°C ca. 45 Min.

Süßer Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

für 2 Kuchen:

1 kg Mehl,
170 g Zucker,

4 Eier,

30 g Backhefe,
1 Prise Salz,

100 ml Milch,

250 g Butter (zimmerwarm),
250 g Rosinen (die zuvor in 2 cl Rum eingelegt werden können),
einige grob gehackte Mandeln oder Nüsse,
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In eine Vertiefung den Zucker, die Eier und die zerbröselte Hefe geben. Mit den Fingerspitzen kurz vermischen, ohne alles Mehl zu verwenden, 10 Minuten gehen lassen. Anschließend Salz (vorher würde der Gärprozess verlangsamt werden), Milch und Butter zufügen und zu einem Teig kneten bis er sich von der Schüssel löst. Eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann die in Rum eingelegten Rosinen darunter mischen.

Die Gugelhupfformen einfetten und einige grob gehackte Mandeln oder Nüsse in die Form streuen. Den Teig einfüllen und erneut an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Er sollte den oberen Rand der Form erreichen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Min backen.

Aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Wiener Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten:

15 dag Butter
15 dag Staubzucker
1 Vanillezucker
2 cL Rum
12 dag Mehl
10 dag Stärkemehl
1/2 Backpulver

1/8 l Milch

3 Ei trennen

2 dag Zucker

3 dag Staubzucker

Zubereitung:

Für den Abtrieb Butter, Staubzucker, Dotter, Vanillezucker und Rum flaumig rühren. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen und die Hälfte mit der Milch zum Abtrieb rühren.

Schnee mit Zucker ausschlagen und mit dem restlichen Mehl abwechselnd unter den Teig heben.

Die Masse in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform geben, im Rohr bei 170° ca. 60-70 Minuten backen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Wein

Beschwipster Gewürz Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

1 TL Lebkuchengewürz

2 TL Orange(n) - Aroma

200 g Zucker

4 Ei

125 g Speisestärke

125 g Mehl

2 TL Backpulver

2 TL Kakaopulver

50 g Orangeat, gewürfeltes

100 g Schokolade, grob gehackte

1/8 Liter Wein, rot

50 ml Orangensaft

40 g Zucker

200 g Puderzucker

2 EL Wein, rot

Zubereitung

Weiche Butter in eine Schüssel geben. Lebkuchengewürz, Orangenaroma, Zucker, Eier, Stärke, Mehl, Backpulver und Kakao darauf geben. Das gan-

ze mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe etwa 2 min gut verrühren. Zuletzt Orangeat und Schokolade unter den Teig mischen.

Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupf-Form (22 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 °C 60-70 min backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen. 1/8 l Rotwein, Orangensaft und 40g Zucker erhitzen. Den heißen Punsch über den Kuchen gießen und 20 min durchziehen lassen. Auf einen Rost stürzen.

Für den Guss Puderzucker mit 2-3 EL Rotwein verrühren und den Gewürz-Gugelhupf damit überziehen.

Noch "beschwipster" wird Ihr Gewürz - Gugelhupf, wenn Sie statt dem Orangeat in Rum eingelegte Rosinen verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.07.04 Sabetha CK

Dornfelder Gugelhupf 4 Ei M

4 Eier,

250 g Zucker,

300 g Butter,

1 Pkg Vanillezucker,

1/8 L Dornfelder Rotwein,

400 g Mehl,

1 Pkg Backpulver,

1/2 TI Zimt,

1 TI Kakao,

100 g geriebene Schokolade Eier,

Zucker, Butter, Vanillezucker und Rotwein mit einem Handrührgerät gut verrühren. Backpulver, Zimt, Kakao und geriebene Schokolade mit dem gesiebten Mehl vermischen. Zu dem vorgerührten Teig geben und nochmals gut verrühren. Eine gefettete Gugelhupfform oder Kastenform mit Semmelbrösel bestäuben. Teig einfüllen. Backzeit: 1 Std. bei 180°C (E-Herd) Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Glühwein Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

140 g Butter

120 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

3 Eiweiß

140 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt, gemahlen

60 g Kuvertüre, gerieben

75 ml Wein (Glühwein)

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker

Zubereitung

Die Butter mit 60 g Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die 3 Eigelbe hinzufügen und alles zu einer hellen, schaumigen Masse mit dem Mixer verquirlen. 75 ml Glühwein ebenfalls dazugeben und unterheben.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen.

Die Gugelhupf-Form mit weicher Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 170° vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt sieben und zu der Ei-Zucker-Wein-Masse geben und gut verkneten. Die geriebene Kuvertüre mit einem Teigschaber unter die Masse geben. Die Eiweiß-Zucker-Mischung ebenfalls darunter heben und gut verrühren.

Den Teig in die Gugelhupf-Form füllen und etwa 30-40 min im Backofen auf 170° backen, abkühlen lassen (ca. 5 min) und stürzen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Bitte beachten: Die angegebenen Zutaten reichen für einen relativ kleinen, flachen Kuchen; für eine normal übliche Gugelhupf-Form können diese ohne weiteres verdoppelt werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.08.04 Frosch34 CK

Glühwein Gugelhupf 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen:

5 Esslöffel Rotwein,

1 kleines Stück Zimtstange ;

1 Prise Zimt; gemahlen ;

Orangenschale ;

Zitronenschale ;

60 g Zucker; (1) ;

40 g Zucker; (2) ;

125 g Butter ;

2 Eigelb ;

50 g Zartbitterschokolade ;

2 Eiweiß ;

1/2 Teelöffel Backpulver ;

110 g Mehl ;

Butter, für die Förmchen ;

Puderzucker, zum Bestreuen

Einen Glühwein aus Rotwein, Zimtstange, Zitronen- und Orangenschale sowie 1/5 der Butter erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Kalt stellen. Es muss nicht gerade ein alter Bordeaux sein, den Sie dafür verwenden, aber ein guter Qualitätswein mit kräftigem Aroma sollte es schon sein.

Die weiche Butter mit den Eigelben cremig rühren. Nach und nach Zucker (1) einrieseln lassen und die feingeriebene Schokolade, Zimt sowie den abgekühlten, durchgeseibten Rotwein zufügen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei Zucker (2) einrieseln lassen. Der Schnee muss schnittfest sein und glänzen. Den Eischnee auf die Schaummasse häufen, das mit Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und alles vorsichtig und locker unterheben.

Eine Gugelhupfform ausfetten und etwa zu zwei Drittel mit dem Teig füllen.

Im heißen Backofen in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen (Ich nehme 180 Grad.).

Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und in Stücke geschnitten mit Schlagsahne servieren.

Tipp:

Parfümieren Sie die geschlagene Sahne - nach Lust und Laune mit Kirschwasser, Aprikosengeist, Orangenlikör, Kaffeelikör...

Granatapfel Gugelhupf 2 Ei M

Menge: 1 Rezept

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
1 Prise Salz

2 groß. Eier

125 g Mehl
1 Tl. Kakaopulver
1 Msp. Zimt
1 Tl. Backpulver

50 g Schokoladenraspel, Zartbitter

90 ml Wein, rot

1 Granatapfel, (ca. 250 g)
Puderzucker
Fett und Paniermehl für die Form

Fett mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz cremig schlagen. Eier nacheinander einrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backpulver mischen, mit Schokostreuseln und Wein in den Teig rühren. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Gugelhupfform (1 l Inhalt) glatt streichen. Im heißen Ofen (E- Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) **35- 40 Minuten backen**. Kurz ruhen lassen, stürzen, auskühlen lassen. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auf einer Zitronenpresse auspressen. Aus der zweiten Hälfte Kerne herausklopfen. Den Puderzucker mit 4 El Granatapfelsaft verrühren, Den Kuchen damit überziehen, mit den Kernen bestreuen und circa 1 Stunde trocknen lassen.

Gugelhupf X 4 Eigelb M o

(Eis - Joghurt)

400 g Erdbeeren,
2 EL Grenadine - Sirup,
2 Blätter Gelatine,

4 Eigelb,

4 EL trockener Weißwein,

300 g Joghurt,

250 g Schlagsahne,

Erdbeeren (zur Dekoration)

Die Erdbeeren putzen und zusammen mit dem Grenadinesirup pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb, Wein und Zucker im heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist. Die Gelatine ausdrücken und in der Eiermasse auflösen. Ins kalte Wasserbad

stellen und weiterrühren, bis die Creme kalt ist. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den Joghurt und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in eine Gugelhupfform füllen. Die andere Hälfte mit dem Erdbeerpüree mischen und ebenfalls einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Creme ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Den Gugelhupf für 4 Std. in den Gefrierschrank stellen. Den Gugelhupf eine halbe Stunde vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen kurz in heißes Wasser halten. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Gugelhupf XXV M

Ganz ohne Teig!

500 g (gemischte) Beeren
6 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
½ Liter (lieblicher) Rotwein
4 EL Cassis
Süßstoff (nach Geschmack)

100 g Sahne

Die Früchte verlesen und, wenn nötig, kurz waschen!
Stielansätze und Blättchen entfernen!
Die Beeren gut abtropfen lassen!

Die Gelatine nach den Angaben auf der Packung ca. 5 - 10 Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen!

Etwas Wein in einem kleinen Topf erwärmen!
Die Gelatine leicht ausdrücken!
Im warmen Wein auflösen!

Vom Herd nehmen!
Mit dem übrigen Rotwein und dem Cassis verrühren!
Süßen nach Geschmack (auch Süßstoff).

Eine Gugelhupfform mit kaltem Wasser ausspülen (1,5 Liter Inhalt)!
Etwas Rotwein hineingießen!
Dann im Kühlschrank erstarren lassen!

Die Früchte darauf verteilen!
Mit der restlichen Flüssigkeit begießen!
Zugedeckt im Kühlschrank erstarren lassen!

Den Beeren - Gugelhupf auf eine Platte stürzen!

Mit (halbsteif geschlagener) Sahne servieren!

Rotwein Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

300 g Puderzucker

1 Tüte Vanillezucker

5 Eigelb

1 TL Zimt

150 g Schokolade, zerlassen

150 g Walnüsse, gerieben

380 g Mehl, griffiges

1 Tüte Backpulver

250 ml Wein, rot

5 Eiklar

Früchte, kandierte, nach Wunsch

Kuchenglasur, Schokolade, zum Überziehen

Zubereitung

5 Eiklar mit 1 Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen. Einstweilen kalt stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Dottern nach und nach sehr schaumig rühren. Den Zimt und die zerlassene, aber nicht mehr heiße Schokolade dazugeben. Mehl mit Backpulver versieben, mit den Nüssen vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein zur Butter-Eidotter-Masse rühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben (Nach Wunsch auch einige gehackte, kandierte Früchte dazugeben). Eine gut gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Gugelhupfform mit dem Teig füllen. Die Masse bei 150-160°C Umluft in 2. Schiene von unten ca. 1 1/4 Stunden backen. Ausgekühlt mit Schokoladeglasur überziehen. Der Rotweingugelhupf wird erst nach 2-3 Tagen richtig saftig. Ohne Glasur ist er auch sehr gut zum Einfrieren geeignet.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

10.05.02 Traude CK

Rotweinkuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

300 g Zucker

300 g Mehl

1 P Backpulver

6 Ei

1/8 Liter Wein, rot

1 TL Zimt

1 EL Kakaopulver

100 g Schokolade, Zartbitter, geriebene

Für den Guss:

200 g Puderzucker

Wein, rot

Wasser, heißes

Zubereitung

Weiche Butter schaumig schlagen. Zucker zufügen, dann die Eier. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den restlichen Zutaten unter den Teig rühren. Zum Schluss die geriebene Schokolade unterziehen. In eine gefettete und ausgebröselte Gugelhupf- oder Kastenform füllen und bei 175° ca. 45-50 min backen. Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit dem Rotwein und dem Wasser (zu gleichen Teilen) verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den Kuchen damit überziehen.

Der Kuchen hält sich eine ganze Woche und wird von Tag zu Tag besser, man kann ihn deshalb auch schon 1-2 Tage vorher backen und kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.08.03 Meret

Rotweinkuchen 4 Ei M

4 Eier,

200 g weiche Butter,

200 g Zucker,

2 El. Vanillezucker,

1 Tüte Backpulver,

250 g Mehl,
1/8 l Rotwein,
1 Tl Kakaopulver,
2 El. Rum,

100 g Schokoladenstreusel

Gugelhupf-Form

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steifen Schnee schlagen. Die Form einfetten, den Backofen auf **180 Grad vorheizen**.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe und den Vanillezucker unterziehen und das mit dem Backpulver gemischte Mehl einrühren. Nach und nach den Rotwein mit dem Kakaopulver, dem Rum und den Schokoladenstreuseln in den Teig mischen und zuletzt den Eischnee mit einem Rührlöffel darunterheben. Den Teig in die Form füllen und

im Backofen etwa 80 min. backen.

Walnussbröselkuch 4 Ei

Zutaten:

4 Eier

20 dag Zucker
15 dag geriebene Walnüsse
5 dag Biskuitbrösel
10 dag Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
Fett und Brösel für die Form
1/2 l Glühwein

Zubereitung:

Die Eier trennen, Dotter und Zucker schaumig rühren, die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl, das mit Bröseln und Nüssen vermischt ist, darunter ziehen.

Den Teig in einer Gugelhupf- oder Ringform

bei 180°C etwa 30-45 Minuten lang backen,

sofort herausstürzen und mit heißem Glühwein übergießen.

l Für Kinder und Autofahrer Stücke abteilen und mit heißem Kinderpunsch übergießen. Oder mit etwas Schokoladenrahm übergießen.

Wein Gugelhupf mit Zitronenmelisse 5 Ei

2 Töpfen Zitronenmelisse, -- grob gehackt

5 Eier

250 g Puderzucker

250 ml Speiseöl

250 ml Weißwein

180 g Mehl

180 g Stärke

4 Tl. Backpulver

2 Tüte Dessert-Soße-Vanille zum Kochen

2 Essl. Aprikosenmarmelade

20 g Kokosraspel

Eier und Zucker 1 min schaumig schlagen, Öl und Wein unterrühren.
Mehl, Stärke, Backpulver und Dessert-Soßenpulver mischen, sieben und
Abwechselnd mit der Zitronenmelisse unterrühren.
Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und

bei 180° etwa 65 min backen.

Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 min in der Form stehen lassen,
dann erst stürzen.

Marmelade durch ein Sieb streichen und den unteren Rand damit bestrei-
chen Und mit Koksraspel bestreuen.

Alles andere

Berliner Napfkuchen 3 Ei M

300 g Mehl

15 g Hefe

125 ml Lauwarme Milch; knapp

100 g Zucker

175 g Butter

1 Prise/n Salz

3 Eier

1 Zitrone; die Schale

200 g Korinthen

Schokoladen-Fettglasur

2 Essl. Pinienkerne

Butter oder Margarine
für die Form Semmelbrösel

Eine Napfkuchenform mit Fett ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, etwas Zucker und Mehl verrühren.

Den Hefevorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit dem restlichen Zucker, dem Salz, den Eiern, der Zitronenschale, dem gesamten Mehl und dem Hefevorteig verrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Korinthen waschen und abtropfen lassen und unter den Hefeteig kneten. Den Teig in die Form füllen und auf der unteren Schiebeleiste **50 Minuten backen.**

Den Napfkuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Die Fettglasur im Wasserbad zerlassen und den Kuchen damit überziehen. In die noch weiche Glasur die Pinienkerne drücken.

Biskuitgugelhupf 6 Ei

160 g Zucker
Zitronenschalen
140 g Mehl

6 Ei trennen
20 g Butter

Zucker, Dotter und Zitronenschalen schaumig rühren. Mehl, Eischnee und die zerlassene Butter mit dem Schneebesen leicht unterheben. Die Gugelhupfform leicht befetten und bemehlen und **ca. 45 Min. bei 150° - 160° backen.** Der fertige Gugelhupf kann bezuckert werden.

Schmeckt gut - ist aber nur für kleinere Formen geeignet - da der Kuchen sonst sehr flach wird.

Bunter Limo Kuchen 6 Ei

Zutaten für 10 Portionen

6 Ei

200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 ml Zitronenlimonade
250 ml Öl
420 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Lebensmittelfarbe ?
150 g Puderzucker
Zitronensaft, bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Zitronenlimo und Öl dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und alles zusammen unterrühren.

Den Teig vierteln und jeden Teil mit einer anderen Farbe einfärben. Den eingefärbten Teig abwechselnd löffelweiße in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze oder bei 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen 55 Minuten backen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den abgekühlten Kuchen damit überziehen und mit bunten Streuseln verzieren.

Die Angabe der Personenzahl kann abweichen (je nach dem, was die Leute für einen Appetit haben ;o)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.09.04 zwergenmama1

bitte nehmt Puddingpulver statt Lebensmittelfarbe. so kenn ich das Rezept.

LG Daniela_jakobi 09.09.2004 12:14

Bei dem Wort Lebensmittelfarbe wird mir ja Spei Übel, kann man auch Fruchtmark verwenden???

Hetti 9.09.2004 10:12

Buttergugelhupf 6 Ei

Zutaten:

25 dag Butter

6 Eier (Schnee)
9 dag Staubzucker
9 dag Kristallzucker f. Schnee
18 dag Mehl griffig
Zitronenschale
1 P. Vanillezucker
1/2 P Backpulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Staubzucker und Dotter langsam dazugeben. Schnee und die restlichen Zutaten langsam darunter ziehen.

Backen: 1 gute Stunde bei schwacher Hitze

1 dag gleich 10 g, also 25 dag = 250 g

Festtags-Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

250 g Universalmehl,
250 g Kristallzucker,

4 Eier,

1/4 l Schlagobers,

1/2 Packung Backpulver,
1 Packung Vanillezucker,
2 EL Kakao,

2 EL Milch oder Rum,

Staubzucker zum Bestreuen,
Butter und Brösel für die Form

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Zucker, Vanillezucker und die Eier mit dem Mixer schaumig rühren. Schlagobers steif schlagen. In die schaumig gerührte Zucker-Ei-Masse langsam das mit Backpulver vermischte Mehl sowie das steif geschlagene Obers unterheben. Diese Masse in 2 Teile teilen. Kakao mit Milch (bzw. Rum) glatt rühren. Einen Teil der Masse mit dem Kakaogemisch vermengen. Mit einem Esslöffel abwechselnd die dunkle und die helle Teigmasse in die vorbereitete Form geben. Die gefüllte Gugelhupfform in das auf 140° C vorgeheizte Rohr stellen.

Auf der 2. Schiene ca. 50 Minuten bei Umluft backen. Fertig gebackenen Gugelhupf aus der Form stürzen, erkalten lassen und auf Tortenpapier anrichten. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Nährwert pro Person: 292 kcal/1,222 kj; 11 g Fett; 40 g KH; 3,4 BE; 110 mg Chol.

Fettarmer Weihnachts Napfkuchen 4 Ei

4 Ei(er)

10 g Margarine (Halbfettmargarine)
150 g Zucker
200 g Apfelmus
400 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
½ TL Lebkuchengewürz, (-1 TL)

Zubereitung

Eier, Margarine & Zucker schaumig rühren, dann Apfelmus und Zimt dazugeben. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unterrühren. Den Teig in eine Kastenform geben und

ca. 60 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen
& auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.08.04 Dragonfly-Lady

Germgugelhupf Franz Joseph 6 Eigelb M

¼ l Milch,

30 g Germ/ Hefe
500 g glattes Weizenmehl,
150 g Butter,
180 g Kristallzucker,

6 Eidotter,

Prise Salz,
abgeriebene Schale einer Zitrone,
Zimt,
Rosinen,
Butter für die Form,

gehobelte Mandeln.

Milch lauwarm anwärmen, darin die Germ auflösen und mit einem Teil des Mehls zu einem weichen Dampfl abmischen. Das restliche Mehl über das Dampfl geben und dieses warm stellen.

Butter mit Kristallzucker gut schaumig rühren, dann die Dotter unterrühren.

Das reife Dampfl mit Salz und Zitronenschale zur Butter-Dotter-Masse geben und das Ganze zu einem etwas weich gehaltenen Germteig abmischen. Den Teig so lange schlagen, bis er sich seidig anfühlt und vom Kesselrand löst. Germteig zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Danach auf dem Nudelbrett ca. 1/2 cm dick im Quadrat ausrollen, gleichmäßig mit Zimt und Rosinen bestreuen.

Teig zusammenrollen, in die mit Butter ausgestrichene und mit gehobelten Mandeln ausgestreute große Gugelhupfform legen und mit Butter bestreichen.

Den Teig in der Gugelhupfform warm stellen und bis knapp unter den Rand aufgehen lassen.

Bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Angezuckert servieren.

Gerührter Gugelhupf 3 Ei

(Grundrezept)

Zutaten:

5 Eier (300 g),

300 g Butter,

300 g Zucker,

300 g Mehl,

Salz

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Sie verbinden sich dann besser miteinander. Deshalb alles rechtzeitig bereitstellen.

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiter rühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Den Teig in die eingefettete Form geben und in dem

auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen

(Probe machen:

Stricknadel in Teig stechen, wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei

Zutaten für 24 Portionen

350 g Butter

400 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

2 Apfelsine(n), auch die Schale

1 Zitrone(n), auch die Schale

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

2 TL, gestr. Backpulver

250 ml Saft (Apfelsinensaft)

Zubereitung

Butter mit 300 g Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone, Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Napfform füllen und

bei 175 ° C - 200 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Dann mehrmals mit einem Holzstäbchen o.ä. einstechen.

Den Apfelsinensaft mit 1 Ei Zitronensaft, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone und 100 g Zucker gut mischen. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen. Den Kuchen erneut stürzen, mehrmals einstechen und restlichen Saft rübergießen.

Dieser Napfkuchen ist sehr saftig, hält sich mehrere Tage und ist auch bei Kindern ausgesprochen beliebt!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.03.03 Experimentiererin

Gewürzkuchen á la Semmerl 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

4 Ei

3 EL Kakaopulver

1 TL Nelken + Zimt

½ TL Muskat

1 Tasse/n Kaffee, kalt

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Puderzucker, für den Guss

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb zur Butter-Zuckermasse geben. Nach und nach die restlichen Zutaten, bis auf das Eiweiß, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Rührteig ziehen.

Gugelhupf-Springform (die mit dem Loch in Mitte) fetten und den Teig einfüllen.

Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen 50- 60 Minuten backen.

10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, den Puderzucker mit warmen Wasser glatt rühren und den Kuchen damit einstreichen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.04.04 Semmerl

Großmutter's Bäbe 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Zucker

250 g Butter / Margarine

4 Ei(er)

1 TL Backpulver

3 EL Rosinen

500 g Mehl

500 ml Milch

ZUBEREITUNG

Die Backform (Napfkuchen, Gugelhupf) mit Fett einschmieren.

Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, Backpulver, 3 El Rosinen, Mehl und Milch mit den anderen Zutaten verrühren.

In die Form füllen und im Backofen backen. Mit Holzstäbchen immer mal kontrollieren.

Backzeit ca. 25min - 30 min

Nach dem Abkühlen auf einen tiefen Teller stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.09.04 Gutguschel CK

Gugelhupf

Hallo,

ich liebe Gugelhupf fast genauso wie Muffins und Blechkuchen. Kleiner Tip von mir: Die meisten Muffin-Rezepte sind für 12 Muffins gedacht, wenn ich jetzt so ein Rezept verdopple, habe ich genau die passende Menge Teig für die Gugelhupf-Form. Also ihr Napfkuchenliebhaber, stürmt die Muffins-Threads und holt Euch da neue Anregungen für Eure Backformen. So habe ich das Amaretto-Muffinrezept in 4 facher Menge gemacht. Einen Teil für die Gugelhupf-Form, der Rest wurde zu Muffins verarbeitet. Ach ja, umgekehrt geht das auch mit einigen Gugelhupfrezepten, da kann man Prima Muffins draus backen. Wenn man nicht so viele backen möchte, einfach das Rezept halbieren. In einigen Rezepten ist von dag die Rede, damit ist Dekagramm gemeint:

1 dag = 10 g also 25 dag = 250 g

Liebe Grüße

Momo

Gugelhupf I 2 Ei M

500 g Mehl,

150 g Milch,

90 g Zucker,

100 g Schmalz oder Butter,

1 Würfel Hefe,

5 g Salz,

2 Eier

Hefeteig herstellen, bis zum doppelten Volumen gehen lassen. Nochmals zusammenkneten. In eine gut gefettete Tonform geben ($\frac{3}{4}$ gefüllt). Gehen lassen, bis der Teig am oberen Rand ist.

Bei 185 Grad backen - je nach Größe der Form 30 - 50 Min. Evtl. nach 20 Min. mit Backfolie abdecken.

Nach Belieben können 100 g (in Wein oder Sekt) eingelegte Rosinen dem Teig zugegeben werden

Gugelhupf II 3 Ei

Für ca. 12 Portionen:

120 g Butter
120 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz
Mark von 1 Vanilleschote
etwas Abrieb von 1 Zitrone
4 Bananen (ca. 500 g)
150 g Dinkel - Vollkornmehl
50 g Kokosraspel
1 Backpulver
150 g Walnüsse

3 große Eier

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zimmerwarme Butter mit 120 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier etwa $\frac{1}{2}$ Minute schaumig rühren und nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Bananen zerdrücken, mit restl. 50 g Zucker vermengen, unter den Butterabtrieb mengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchrühren.

Dinkelvollkornmehl mit Walnüssen, Kokosraspeln und Backpulver gut vermischen und unter die Bananenmasse heben. Masse in eine gefettete, mit Kokosraspel ausgestreute Gugelhupfform (Füllinhalt 1,5 l) füllen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von unten bei

170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Gugelhupf ca. 20 Minuten in der Form überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Geschmack: 5 dag Honig etwas erwärmen, Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Gugelhupf mit Öl 4 Ei

20 dag Staubzucker,
10 dag Öl,
1 dl Wasser,

4 Eier,

Saft und Abgeriebenes einer halben Zitrone,
25 dag griffiges Mehl,
2 Teelöffel Backpulver.

Zucker, Öl, Dotter und Zitronensaft so lange rühren, bis die Masse dick wird. Das Wasser tropfenweise einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gleichzeitig mit dem Schnee in die Dottermasse rühren. Bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde backen.

Gugelhupf mit Rosinen 7 Ei

Zutaten für 6 Portionen
300 g Butter /Margarine
150 g Puderzucker
150 g Zucker

3 Ei

4 Eigelb

4 Eiklar

240 g Mehl, glatt
60 g Rosinen
Vanillezucker
Zitrone(n) - Schale, gerieben
Butter, zum Ausstreichen
Mehl, zum Ausstauben
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Weiche Butter mit Staubzucker schaumig rühren, die ganzen, nicht zu kalten, Eier verschlagen und langsam unter den Abtrieb mengen. Eidotter, Vanillezucker sowie Zitronenschale einrühren, Rosinen beifügen. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, unter den Butter-Eier-Abtrieb ziehen und Mehl langsam unterheben. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben, Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° 1 Stunde backen (Nadelprobe machen). Lauwarm stürzen, mit Puderzucker bestreuen.

TIP: Für Marmorgugelhupf färbt man 1/3 der Teigmasse mit 30 g Kakao und füllt den neutralen Teig abwechselnd mit dem gefärbten in die Form.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.11.03 Muschelkoch CK

Gugelhupf XIII 5 Ei

300 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

200 g Mehl (Type 550)

½ Päckchen Backpulver

100 g Haferflocken (blütenzart, kernig - Köllnflocken)

150 g Walnüsse

100 g Rosinen

100 g Zucker

100 g (kandierte) Kirschen

200 g (getrocknete) Aprikosen

150 g Puderzucker

Butter

Butter, Zucker und 5 Eigelbe schaumig rühren!

Mehl, Backpulver und blütenzarte Flocken mischen, unterrühren!

Walnüsse, Kirschen, Rosinen und Aprikosen klein schneiden!

Mit kernigen Flocken unterheben!

Eiweiß steif schlagen!

Unterziehen!

Form einfetten!

Mit Haferflocken ausstreuen!

Den Teig einfüllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen!

Umluftherd: 160 Grad

Abkühlen lassen!

Stürzen!

Mit Puderzucker bestäuben!

Gugelhupf XXI 5 Ei M

Teig:

100 g Rosinen,
100 g Korinthen,
500 g Mehl,
1 Würfel Hefe (42g),
150 g Zucker,

1/8 l lauwarme Milch,

375 g Butter,

5 Eier,

Salz,

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone (oder 1 Btl. Zitronen-Back)

50 g feingehacktes Zitronat

3 El. Puderzucker

Gugelhupf-Form einfetten

Die Rosinen und die Korinthen heiß waschen und einem Tuch abtropfen lassen. Vom Mehl 2 El. abnehmen. Das restliche Mehl in eine Schüssel schütten, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe mit 1 TL Zucker, der Hälfte der Milch und etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 25 min. gehen lassen. 350 g Butter zerlassen, mit dem restlichen Zucker, der übrigen Milch, den Eiern, 1 Prise Salz und der Zitronenschale verrühren und mit dem Hefevorteig und dem gesamten Mehl mischen. Den Teig kneten und schlagen, bis er Blasen wirft. Die Korinthen, die Rosinen und das Zitronat mit dem zurückbehaltenen Mehl mischen und unter den Teig arbeiten. Die Form gut fetten. Den Teig einfüllen und zugedeckt etwa 35 min. gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Gugelhupf im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen und auf ein Kuchengitter stürzen. Die übrige Butter zerlassen, den Kuchen damit bestreichen und mit dem Puderzucker besieben.

Gugelhupf XXVI M

100 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
250 g Mehl

3 TL Backpulver

200 ml Milch

Backofen auf 175°C vorheizen.

Eine Gugelhupf gründlich fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten backen. Einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen. Die Backform wieder über den Kuchen stülpen und diesen auskühlen lassen. Tipp: Für eine goldgelbe Farbe etwas Safran unter den Teig rühren.

Gugelhupf XXVII M o

(Eis - 3 Sorten)

Backen ohne Boden!

750 ml Erdbeer - Sorbet

750 ml Zitronen - Sorbet

750 ml Vanille - Eis

1 dünner Biskuit - Boden (fertig gekauft)

4 EL Himbeer - Geist/Cognac

1/8 Liter Sahne

1 Päckchen Vanille Zucker

Eine Gugelhupfform in den Gefrierer stellen!

Vorkühlen!

Die Eis - Sorten aus dem Gefrierer nehmen!

Nur so lange antauen lassen, bis sie gerade streichfähig werden!

Da die einzelnen Eis - Sorten nicht gemeinsam, sondern erst nacheinander gebraucht werden, sollten Sie auch nacheinander aus der Kälte geholt werden!

Zuerst also das Erdbeer - Sorbet!

Sobald es sich durchrühren oder streichen lässt, die Gugelhupfform aus dem Gefrierer nehmen!

Das Sorbet hineinfüllen!

Die Oberfläche sehr sorgfältig glattstreichen!

Auch den Rand der Form säubern, damit kein Eis dort festfrieren und die Schichten später verunzieren kann!

Die Form nun in den Gefrierer stellen, bis die Eis - Oberfläche wieder fest ist und sich das Zitronen - Sorbet streichen lässt!

Dieses als nächste Schicht einfüllen!
Wieder für eine glatte Oberfläche und einen sauberen Rand sorgen!
Wenn sich auch hier eine feste Oberfläche gebildet hat, das Vanille - Eis cremig rühren und als letzte Schicht in die Form füllen!
Erneut glätten und im Gefrierer völlig durchfrieren lassen!

Kurz vor dem Servieren den Torten - Boden auf eine Platte legen!
Die Eis - Form nur ganz kurz darauf stürzen!
Den inneren und den äußeren Rand der Form anzeichnen!
Die Form wieder kühlen!

Den Biskuit zum Ring ausschneiden!
Diesen mit Himbeer - Geist oder Cognac tränken!
Die Gugelhupfform sekundenlang in heißes Wasser tauchen, auf den Ring stürzen!
Die Form ablösen!
Die Torte sofort wieder in den Gefrierer stellen!

Sahne mit Vanille Zucker steif schlagen!
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!
Den Gugelhupf damit der Form entsprechen

Gugelhupf XXX 4 Ei M

Zutaten:

500 g frisch gemahlendes Dinkelvollkornmehl,
1 TI Zucker,

2 bis 3 Ei Milch,

1 Würfel Hefe,

1/8 l Sahne,

4 Eier,

200 g Butter,

90 g Puderzucker,

1 TI Salz,

50 g Rosinen (in 2 kleine Schnapsgläschen Rum eingelegt)

Zubereitung:

Das Dinkelvollkornmehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit Zucker und Milch mischen und in die Mulde geben, mit etwas Mehl vom Rand zu einem dünnflüssigen Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen bis Bläschen zu sehen sind. Butter, Puderzucker und Eier schaumig schlagen und zum

gegangenen Vorteig geben. Dann die restlichen Zutaten mitsamt dem Rum dazumischen und alles gut durchkneten. Gugelhupfform ausbuttern und in jede Rille eine geschälte Mandel legen. Teig in die Form füllen und ca. 2 Stunden gehen lassen.

Den gegangenen Gugelhupf im Umluft-Backofen

bei 175 Grad (Gas auf Stufe 3, Elektro-Backofen auf 200 Grad) 35 Minuten backen. Danach

Backofen ausschalten und den Kuchen noch 5 bis 10 Minuten darin stehen lassen.

Variante: Anstatt Dinkelvollkornmehl kann auch Weißmehl (Type 405) verwendet werden. Allerdings würde dann 1/2 Hefewürfel genügen.

Gugelhupf XXXII 4 Ei M

250 g Butter

200 g Zucker

1 P Vanillezucker

4 Eier

6 Tropfen Zitronenaroma

etwas Salz

500 g Weißmehl

1 P Backpulver

ca. 1 dl Milch

150 g Rosinen

150 g Sultaninen

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanille-Zucker ., Eier, Aroma, Salz hinzugeben

Backpulver und Mehl abwechselnd mit Milch unterrühren. Nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwer vom Löffel fällt.

Dann Sultaninen und Rosinen dazugeben.

Teig in gefettete Gugelhupfform füllen und

ca 50-60 Minuten bei 180°C backen (auf der untersten Rille).

Gugelhupf XXXIII 4 Ei M

500 g Mehl,

1 Pkg. Trockenbackhefe,

280 g Zucker,

Prise Salz,

1/8 L Milch,

1 Pkg. Citroback,
250 g Margarine,

4 Eier,

125 g gehackte Mandeln,
160 g Rosinen,
60 g Korinthen,
40 g Orangeat,
Fett,
1 El Puderzucker

Mehl und Trockenbackhefe in Schüssel sorgfältig mischen. Dann Zucker, Salz, knapp lauwarme Milch, Citroback, Margarine und Eier dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes kräftig durcharbeiten. Mandeln, Rosinen, Korinthen, gewürfeltes Orangeat darunterhören. Teig zugedeckt an warmen Ort stehen lassen, bis er gut gegangen ist. Danach noch einmal durchkneten in eine sehr gut gefettete Gugelhupfform füllen. Danach wieder an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Im vorgeheizten Herd bei 175° ca. 70 min. backen.

Falls der Kuchen oben zu braun wird, mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen und erkalten lassen. Zum Servieren mit 1 El Puderzucker durch ein Sieb überstäuben.

Gugelhupfkranz 8 Ei

8 Eier,

200 g Zucker,
400 g Margarine,
400 g Mehl,
Saft einer Zitrone,
1 Pkg. Backpulver,

Eier und Zucker schaumig rühren. Margarine gut unterhören, Zitronensaft zugeben. Mehl und Backpulver sieben und unterhören in einer runden Backform mit "Loch in der Mitte" bei 175 °C ca. 1 Std. backen

Hausgugelhupf 5 Ei M

Zutaten

250 g Mehl universal - Weizenmehl Type 480

1/4 l Schlagobers,

5 Ei trennen

1/2 Packung Vanillezucker,
250 g Staubzucker,
1/2 Packung Backpulver

Zubereitung

Schlagobers sehr steif schlagen und nach und nach die Dotter einrühren. Dann den Staubzucker, sowie den Vanillezucker dazugeben. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl und dem Backpulver unter die Eigelb Sahne Masse heben.

Dann wird der Gugelhupf in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Form gefüllt und im vorgeheiztem Backrohr

bei ca. 175° ca. 1 Stunde gebacken.

Hefegugelhupf 3 Ei + 4 Eigelb M

500 g Mehl,
120 g Puderzucker,

1/8 L lauwarme Milch,

1 Pkg Hefe,
80 g Rosinen,
160 g Butter,
1 Pkg Vanillezucker,
abgeriebene. Schale einer 1/2 Zitrone

3 Eier,

4 Eigelb,

1 Prise Salz,

Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestreuen Hefe mit 2 TL Puderzucker, 2 TL Mehl und 3 EL Milch glatt verrühren, mit etwas Mehl bestreuen, den Vorteig zugedeckt, an einem warmen Ort 30 Min gehen lassen. Inzwischen die Rosinen mit heißem Wasser abspülen, trockentupfen, eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen. Die Butter mit dem restlichen Puderzucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die ganzen Eier und Eigelb nacheinander unter den Abtrieb rühren, dann den Vorteig, restliche Milch und das Mehl dazugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig vermengen, abschlagen, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst. Rosinen untermischen, die Masse in die Form füllen, zugedeckt 20 Min gehen lassen. Das Backrohr auf 150°C vorheizen, den Gugelhupf bei ansteigender Hitze 45 Min backen. Nach

dem Ende der Backzeit Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen.

Joghurt Gugelhupf 2 Ei M

1 Becher Joghurt,

1 Joghurtbecher Mehl,

1 Joghurtbecher Zucker,

0,5 Joghurtbecher Öl,

2 Eier,

1 Pkg. Vanillezucker,

0,5 Pkg. Backpulver

Alle Zutaten gut vermengen, in eine gefettete, bemehlten Form geben und im Backrohr bei 170 Grad ca. 45 Min. backen.

Kaisergugelhupf 6 Ei + 1 Eiweiß M

160 g Butter

6 Eidotter

4 El Staubzucker

1 Tüte Vanillinzucker

20 g Hefe

1/8 l Milch

7 Eiklar

Salz

1/4 kg Mehl

50 g Mandeln geschält gestiftelt für die Form

Zubereitungsanleitung:

1. Butter, Dotter, Staubzucker, Vanillinzucker cremig rühren.

2. Germ mit Milch verrühren, zur Schaummasse geben, abwechselnd leicht gesalzenes Mehl und Schnee unterheben.

3. Eine mit Butter befettete Gugelhupfform mit Mandeln auslegen, den Teig einfüllen, aufgehen lassen, bei ansteigender Hitze backen, stürzen und bezuckern.

Karamellnapfkuchen 4 Ei M

200 g Butter
200 g Zucker

4 Eier

1 P. Vanillezucker
2 P (=80 g) Karamellpuddingpulver
320 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Milch nach Bedarf (ca. 100 ml)

Butter mit Zucker und Vanillezucker flaumig rühren, Eier unterrühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch unterrühren, in einer gefetteten, gemehlten Napfkuchenform bei

200 Grad 45-50 min. backen.

Kastanien Sahne Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

200 g Butter
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

5 Ei

3 EL Rum

200 ml Sahne

½ Zitrone(n) - Schale, geriebene
1 Tüte. Kastanien - Püree (125g)

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Zitronengeriebenes schaumig rühren, nach und nach Eidotter und Rum unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Und abwechselnd Mehl und Kastanienpüree untermengen. Geschlagene Sahne unterrühren. Zuletzt den geschlagenen Eischnee unterziehen.

Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur Streifen ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.10.04 genovefa56 CK

Kernölgugelhupf 4 Ei

Zutaten:

4 Eier,

100 g Wasser,

1 P. Vanillezucker,

100 g Kernöl,

150 g Staubzucker,

100 g Kristallzucker,

250 g Mehl,

1/2 P. Backpulver,

Kürbiskerne nach Bedarf,

Fett für die Form

Zubereitung:

Form einfetten, mit Mehl ausstauben, mit halbierten Kürbiskernen auslegen. Eidotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl schaumig rühren, Eiklar mit Kristallzucker nicht ganz steif aufschlagen, Dottermasse mit einem Drittel des Eischnees und dem Mehl glattrühren, dann den restlichen Schnee unterziehen.

Bei 160° Celsius ca. 1 Stunde backen.

Den Gugelhupf entweder in heißem Zustand dick anzuckern oder nach dem Auskühlen mit Glasur überziehen.

Kit Kat Kuchen 5 Ei M

250 g Butter,

200 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,

5 Eier,

400 g Mehl,
1 Pkg Backpulver,

125 ml. Milch,
250 g Kit-Kat,

Alles zu einem Rührteig vermengen, die Hälfte in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform geben die Kit-Kat Riegel drauf geben und mit der anderen Hälfte bedecken,

bei 180°C ca.55 min. backen.

Nach belieben verzieren.

Knusper Schoko Müsli Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Zucker

250 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

etwas Orange(n) Finesse (abgeriebene O Schale)

5 Ei

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml Sahne

150 g Müsli (Knusper-Schoko)

1 EL Rum

etwas Kuchenglasur, schwarze und weiße und
etwas Müsli (Knusper-Schoko), zum Verzieren

Zucker, Butter, Vanillezucker, Orangen-Finesse, Rum und Eidotter sehr schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und mit Sahne abwechselnd unter den Dotterabtrieb rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben. Zum Schluss Knusper-Schoko-Müsli unter den Teig rühren.

Teig in eine gefettete mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad,ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit schwarzer und weißer Schokoglasur und etwas Knusper-Schoko-Müsli verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
13.5.05 genovefa56 CK

Kürbiskernöl Gugelhupf I 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei , getrennt

100 g Zucker
100 g Puderzucker
125 ml Kürbiskernöl
125 ml Wasser
½ Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale
280 g Mehl, glatt
1 Tüte. Vanillezucker
½ Tüte. Backpulver
Butter für die Form
Mehl oder Brösel für die Form
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Backrohr auf 180°C vorheizen. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl oder Brösel ausstauben. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker, Wasser und Kernöl schaumig rühren. Dann Zitronensaft und geriebene Zitronenschale darunter mischen. Aus Eiklar und Kristallzucker steifen Schnee schlagen. Die Hälfte davon mit der Dottermasse, dem Mehl und dem Backpulver verrühren. Dann die zweite Hälfte vorsichtig darunter heben.

Ca. 1 Stunde im vorgeheizten Backrohr backen.

Mit Staubzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
05.02.05 Semenckare CK

Kürbiskernöl Gugelhupf II 4 Ei

Zutaten:

4 Eier,
10 dag Wasser,
1 Tüte Vanillezucker,

10 dag Kernöl,
150 g Staubzucker
100 g Kristallzucker,
25 dag Mehl,
1/2 Tüte Backpulver

Zubereitung:

Form fetten, mit Mehl ausstauben, mit halbierten Kürbiskernen auslegen. Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanille und Kernöl schaumig rühren, Eiklar mit Kristallzucker nicht ganz steif aufschlagen, Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl glattrühren, dann den restlichen Schnee unterziehen.

Bei 165° C ca. eine Stunde backen.

den Gugelhupf entweder heiß dick anzuckern oder nach dem Auskühlen mit Glasur glasieren.

Lockerer Schoko Napfkuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen
250 g Margarine
300 g Zucker

4 Ei(er)

300 g Mehl
2 TL Natron
½ Pck. Backpulver

¼ Liter saure Sahne

4 El Kakaopulver

Margarine und Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Nach und nach die restlichen Zutaten zugeben. In eine gut gefettete Napfkuchen oder Gugelhupfform geben und

bei mittlere Hitze ca. 50 bis 60 min backen.

Danach den Herd nur einen Spalt öffnen und den Kuchen im Herd etwas abkühlen lassen (bei Kuchen mit saurer Sahne immer). Fertig

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.08.04 Widder

Lockerer Vanille Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

200 g Zucker

2 Tüte. Vanille (Bourbon)

250 g Butter oder Margarine, weich

5 Ei (Größe M)

50 ml Milch

etwas Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Zunächst den Backofen vorheizen. Napfkuchenform (Ø 22 cm) fetten und mehlen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Napfkuchenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei Ober-/Unterhitze etwa 175°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (vorgeheizt) oder Gas Stufe 2-3 (vorgeheizt) ca. 45-55 Minuten backen.

Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.02.05 FatamorganaHH CK

Mikrowellengugelhupf 3 Ei M

1 Becher Sauerrahm

(= 1 Joghurt- oder Rahmbecher = 1/4 l)

1 Becher Mehl,

1 Becher Benco, ????

1 Becher ger. Nüsse,

1 Becher Staubzucker,

1 Becher Öl,

1 Pkg. Backpulver,

3 Eier,

Zimt,
1 Prise Salz,
Rumaroma. = Rum

Alle Zutaten gut verrühren und in eine mikrowellentaugliche Gugelhupf-
form füllen. Etwa 10 Minuten bei voller Leistung backen. (Wenn kein Dreh-
teller im Mikrowellengerät, dann Form alle 2 bis 3 Minuten ein Stück dre-
hen.) Kuchen aus der Form stürzen und anzuckern.

Mohren Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

140 g Butter
140 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

70 g Schokolade, erweichte
70 g Haselnüsse, geriebene, geröstete
100 g Mehl
2 TL Backpulver

2 EL Milch
1 EL Rum

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Schokolade, Rum und Dotter (einzeln)
schaumig rühren.

Mehl und Backpulver vermischen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Abwechselnd Mehl, Haselnüsse, Milch und Schnee unter die Buttermasse
rühren.

Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform geben.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad/ca. 50 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.07.04 genovefa56 CK

Möhren Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
200 g Puderzucker
1 Tüte. Vanillezucker
200 g Nüsse, gerieben, gemischt
200 g Möhre(n), fein gerieben

4 Ei

½ Zitrone(n), Saft u. Schale
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 EL Rum

Zubereitung

Puderzucker, Vanillezucker, Rum, Zimt, Nelkenpulver und Dotter 20 Min. schaumig rühren. Mehl und Nüsse vermengen und mit den Möhren (Karotten) verrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform geben, und auf mittlerer Schiene 180 Grad, ca. 50 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
24.03.03 genovefa56 CK

Napfkuchen I 4 Ei

275 g Butter (Margarine)
200 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
375 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
zu einem Rührteig verarbeiten, zuletzt
250 g Rosinen
125 g Korinthen
100 g gewürfeltes Zitronat
unterrühren. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) füllen glatt streichen.
Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 /
etwa 80 Minuten
Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen erkalten lassen.

Napfkuchen III 4 Ei M

200 g Butter (Margarine)
200 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker

4 Eier

1 Pr. Salz
500 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

gut 1/8 l Milch

150 g Korinthen

150 g Rosinen

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten ihn in eine gefettete Form füllen. Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 / etwa 60 Minuten

Napfkuchen III 4 Ei M

200 g Butter (Margarine)
200 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker

4 Eier

1 Pr. Salz
500 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

gut 1/8 l Milch

150 g Korinthen

150 g Rosinen

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten ihn in eine gefettete Form füllen. Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 / etwa 60 Minuten

Obers Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

4 Ei

250 g Mehl, glattes
250 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker

3 Ei Rum

1 Zitrone(n) abgeriebene Schale
0,5 Pkt. Backpulver

250 ml Sahne, (Obers)

Rosinen

Eier und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, Rum und die Zitronenschale dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit den restlichen Zutaten zum Teig hinzufügen. Die Masse in eine gefettete, bemehlte Form füllen und

bei 180°C im vorgeheizten Backrohr eine Stunde backen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Omas Gugelhupf 4 Ei M

4 Eier,

330 g Zucker,
330 g Mehl,

¼ l Buttermilch (Joghurt 1% oder Trinkmolke),

Vanillezucker,
½ P. Backpulver

(12 % Fett kcal)

Eier, Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine schaumig rühren, abwechselnd vorsichtig Buttermilch und Mehl-Backpulvermischung unterziehen. In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und 1 std. bei 170C backen.

Varianten:

2 Drittel in die Form füllen und das eine Drittel mit Kakaopulver vermengen und in die Form geben = Marmorgugelhupf
statt weißes Mehl kann man auch Vollkornmehl (z. B. Dinkelmehl) nehmen, statt der Buttermilch auch Sojamilch
im Originalrezept verwendet man statt der Milch 1/8 l Wasser und 1/8 l Öl

Pudding Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eigelb

250 g Puderzucker
125 ml Öl
1 Tüte. Puddingpulver (Vanille)

63 ml Milch

150 g Mehl
2 Tüte. Backpulver

4 Eiweiß

Zitrone(n), den Saft und die abgeriebene Schale
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Die Dotter mit dem Staubzucker schaumig rühren, dann nach und nach schön langsam das Öl dazurühren. Das Puddingpulver mit der Milch kalt anrühren und ebenfalls nach und nach zu der Dottermasse geben. Den Zitronensaft dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Dottermasse rühren. Zum Schluss das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Den Kuchen in eine befettete, bemehlte Form geben und bei ca 180°C etwa 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.02.05 SadnessXXL

Reindling 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl,
20 g Hefe,
50 bis 100 g Butter,

1/4 l Milch,

1 Ei + 1 Eigelb,

50 g Zucker,
1 TL Salz,
1 TL Anis

Füllung:

50 g Butter,
100 g Zucker,
2 EL Zimt,
100 g Rosinen

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten, gut aufgehen lassen und durchkneten. 1 cm dick ausrollen, zuerst mit zerlassener Butter, dann mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Fest zusammenrollen und in einer gut eingefetteten Gugelhupf-Form bei 180 Grad backen. In der Form abkühlen lassen.

Rosinen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten:

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
150 g Rosinen,
1 EL Mehl

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gutiterrühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben.

Die Rosinen waschen, gründlich abtropfen lassen. Noch feucht mit 1 Ei Mehl mischen, nicht anhaftendes Mehl in einem Sieb wieder abschütteln. Die Rosinen unter den Teig mischen (das Mehl verhindert, dass die schweren Rosinen in der Form zu Boden sinken) und in eine eingefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Min backen (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Schlagsahnegugelhupf 3 Ei M

3 Eier

250 g Zucker 10 Min gut schaumig rühren

¼ l. Schlagobers (Rahm) unterrühren

250 g Mehl

1 B. Backpulver unterrühren

In die gefettete und bemehlte Form (Gugelhupfform)einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Rille

bei 180 Grad etwa 40Min. backen

nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Schneller Gugelhupf 5 Ei M

5 Eier

1 1/2 T. Zucker

1/2 T Milch

1 T Öl

2 T Mehl

1 Tüte Backpulver

1 Tüte Vanillin

Zitronenaroma oder Rum

Puderzucker

Alle Zutaten gut verrühren, den Teig in eine gefettete mit Semmelbrösel ausgestreute 22er Gugelhupfform füllen.

Bei 160° ca 45 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Spekulatius Napfkuchen 6 Ei M

Zutaten für 20 Portionen
200 g Butter - Spekulatius
250 g Butter /Margarine, weich
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

6 m.-große Ei(er)

1 Orange(n), unbehandelte, abgeriebene Schale davon
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

1 Pck. Kuchenglasur, dunkle (100 g)

1 Pck. Kuchenglasur, helle (100 g)

Fett und Paniermehl für die Form

Spekulatius fein zerbröseln (dafür in Gefrierbeutel füllen und mit Nudelholz darüber rollen). Fett mit Zucker und Vanille Zucker schaumig und jedes Ei einzeln unterrühren. Abgeriebene Orangenschale zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Spekulatiusbrösel unterheben.

Eine Napfkuchenform von 22 cm Durchmesser - ca. 2 l Inhalt - fetten, mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft bei 150 Grad) ca. 1 Std. backen. Kuchen etwas abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Beide Glasuren im heißen Wasserbad schmelzen. Dunkle Glasur auf dem Kuchen verstreichen, helle Glasur in Streifen darüber laufen lassen, so dass man die dunkle Glasur noch sieht. Trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.11.03 Tapsangel

Tassen Gugelhupf 2 Ei M

Zutaten für 10 Portionen
1 Tasse/n Mehl, glattes
1 Tasse/n Mehl, griffiges

1 Tasse/n Milch

1 Tasse/n Zucker
½ Tasse/n Öl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

2 Ei

1 EL Kakaopulver
1 handvoll Rosinen
1 handvoll Semmelbrösel

Zubereitung

Mehl, Milch, Kristallzucker, Backpulver, Vanillezucker, Öl, Salz und Eier einfach in einer Schüssel zusammenrühren, Gugelhupfform ausfetten (Öl, Schmalz), mit Semmelbrösel ausstreuen.

Die Hälfte des flüssigen Teiges in die ausgestreute Form gießen. In die zweite Hälfte Kakao mischen, Rosinen zugeben, in die Form gießen.

Im Backofen bei 180 Grad goldbraun backen. Um zu prüfen, ob es schon genug durchgebacken ist, mit einem Zahnstocher reinstechen, wenn er trocken bleibt, herausnehmen. Bisschen abkühlen lassen - ca. 5 Minuten - danach auf einen flachen Teller umdrehen, ein kaltes feuchtes Tuch auf die Form legen (abschrecken) und die Form vorsichtig abnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.08.04 Luebchenko CK

Überzogener Napfkuchen 4 Ei M

200 g Butter oder Margarine schaumig rühren,

200 g Zucker,

1 Btl. Vanillezucker,

1 Prise Salz

1/2 Fl. Backöl Zitrone und

4 Eier nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben.

500 g Mehl mit

1 Btl. Backpulver so (gemischt und gesiebt) löffelweise abwechselnd mit

1/8 l Milch hinzufügen.

Zuletzt 100 g überbrühte, abgetrocknete Rosinen und

150 g kandierte Früchte unterheben.

Den fertigen Teig in eine gefettete Napfform füllen und

ca. 1 Std bei guter Mittelhitze backen.

Nach Erkalten mit Kakaoglasur überziehen.

Glasure:

200 g Puderzucker und
25 g Kakao mischen, mit
3 El. Heißem Wasser und ca.
15 g zerlassenem Kokosfett dickflüssig verrühren.

Ulmer Kuchen 6 Ei + 2 Eigelb

Vom 17.08.2005 17:14

Zutaten:

200 g Puderzucker,

8 Dotter,

6 Eiklar,

100 g Butter,
1 Tüte. Vanillezucker,
geriebene Schale von 1/2 Zitrone,
80 g Rosinen,
120 g Mehl,
60 g Speisestärke

Zubereitung:

Das Mehl mit der Speisestärke versieben, die Dotter mit der halben Menge des gesiebten Zuckers und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren, die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen, einen kleinen Teil davon unter die Dottermasse rühren. Die Butter zerlassen und zusammen mit dem restlichen Schnee, dem Mehl-Stärkegemisch, der Zitronenschale und den Rosinen vorsichtig unterheben. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine Ulmer Form (halbkugelige Form, Inhalt 2 Liter) oder eine andere Form gut ausfetten und bemehlen, die Masse einfüllen und an der Oberfläche glatt verstreichen, im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen (Nadelprobe machen!), den Kuchen sofort nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen, ausgiebig mit Puderzucker übersieben und erst nach dem völligen Erkalten in Portionen aufschneiden. Guten Appetit!

Apfel

Apfel Kuchen 4 Ei

500 g Äpfel
4 EL Rum
125 g Kokosnuss geraspelt mittel
250 g ungehärtete Margarine
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
250 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Roggenvollkorn gem (200 g Mehl)
1 Tüte Backpulver
2 EL Back Kakao
1 EL Zimt

1 a 26 cm Springform mit Tülle
Backpapier dafür

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Fett, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Kakao, Zimt + Kokosnuss mischen, über die Fett-Eimasse geben+ unterrühren.

Äpfel unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit Tülle füllen.

ODER

Teig in eine ausgefettete, mit Mehl bestäubte Napfkuchenform (2,5 l Inhalt) füllen und

im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca. 75 min. backen.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft , ca 80 min backen.

Nadelprobe

ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen , wer will.

Donnerstag, 15. Dezember 2005 Hans60

Apfel Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen
500 g Äpfel
4 EL Rum
250 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Haselnüsse, gemahlen

1 El Zimt

1 El Kakaopulver

2 El. Puderzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter, den Vanillezucker und den Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Dann Mehl, Backpulver, Kakao, Nüsse, Zimt, Rum, dann die Äpfel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kuchen ca. 1 Stunde backen.

(E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca.75 min. backen. Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker und Rest Nüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.08.05 Dragonfly-Lady

Apfel Napfkuchen M

(Dinkelvollkornmehl)

Zutaten :

500 g Dinkelvollkornmehl

250 ml Orangensaft; oder - Buttermilch

1/2 Würfel Hefe

100 g Butter

100 g Wildblütenhonig

1 Tl. Vanillepulver

1/2 Tl. Meersalz

150 g Äpfel; kleingewürfelt

50 g Walnüsse oder Mandeln gehackt

Fett; für die Form

Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehen lassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An

einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.
Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.
Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel Nuss Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten:

150 g Margarine
150 g Kristallzucker

2-3 Eier

50 g Mehl

50 g geriebene od. gehackte Schokolade

1 EL geriebene Äpfel

200 g geriebene Nüsse (besonders gut mit Walnüssen!)

½ P Backpulver

1 TL Vanillezucker

1 TL geriebene Zitronenschale

ev. eine Prise Zimt

Zubereitung:

Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren Vanillezucker und ger. Zitronenschale dazu

Restlichen Zucker und Eiweiß zu Schnee schlagen;

Schokolade, Nüsse, Mehl und Backpulver vermengen und gleichzeitig mit der Schneemasse und den geriebenen Äpfeln unter die schaumige Butter unterheben

In eine gefettete und gemehlte Gugelhupf-Form einfüllen und

1 Stunde bei 160 Grad backen und Nicht „nachschaun“

(Masse fällt sonst zusammen)

Apfel Walnuss Gugelhupf 4 Ei M

(für Diabetiker geeignet)

75 g Walnuskerne
200 g geschälte Äpfel
1-2 El Zitronensaft
200 g Butter oder Margarine
75 g Diabetikersüße

4 Eier,

300 g Mehl,

2 El Milch,

abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
½ Fl. Butter-Vanille-Aroma
2 TL Backpulver

Walnüsse grob hacken. Apfel vierteln oder achteln, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Weiches Fett und Diabetiker-Süße, und Dotter, Vanillezucker, cremig rühren. Milch Zitronenschale und Butter -Vanille-Aroma unterrühren. Dann Mehl und Backpulver mischen und darauf sieben und kurz unterrühren, sowie auch Milch und denn Eischnee. $\frac{3}{4}$ der Äpfel und Nüsse unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Form geben, glatt streichen. Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen und

im vorgeheizten Backofen bei 175°C/50-60 Min. backen.

Apfel Walnuss Kuchen 3 Ei M

Zutaten
600 g Süße Äpfel (Red Delicious, Cox Orange)
60 g Butter
130 g Zucker
1 TL Zimtpulver
100 g Walnuskerne

3 Eier

2 El Milch

150 g Mehl
1 1/4 TL Backpulver

Zubereitung

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfel quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Elektro-Ofen auf 200°C vorheizen.

Butter auf dem Blech verteilen. 80 g Zucker und den Zimt darüberstreuen. Apfelscheiben nebeneinander darauf legen. Walnusskerne halbieren. Die Löcher in den Äpfeln und die Lücken dazwischen mit Walnusshälften füllen.

Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker und der Milch cremig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Teig auf die Äpfel geben und verstreichen. Kuchen auf der zweituntersten Backofenschiene 45-55 Minuten backen (Gas: Stufe 3-4). Kalt werden lassen, mit einem Messer den Rand lösen, den Kuchen auf eine Platte stürzen.

Apfel Walnuss Kuchen 4 Ei M

"Rosmarie"

200 g Butter,
200 g Zucker,

4 Eier,

2 TL Zimt,
300 g Mehl,
1 Backpulver,
100 g geh. Walnüsse,

100 g Raspelschokolade,

500 g Äpfel,

Rum

Äpfel schälen, entkernen, würfeln und ca. 30 Min. in Rum tränken. Aus Butter, Eiern, Zucker eine Schaummasse herstellen. Zimt zugeben, und das mit Backpulver vermischte Mehl sieben und unterziehen. Zuletzt die Walnüsse, die Schokolade und die abgetropften Apfelwürfel vorsichtig unter den Teig heben. In eine Kastenform füllen.

Bei 180 Grad 60-80 Min. backen.

Tipp: Dieser Kuchen schmeckt in Alufolie eingewickelt nach ein paar Tagen noch besser. Super zum Einfrieren.

(Bei diesem Kuchen ist die Zutatenmenge für eine Kastenform berechnet. Wenn Du es verdoppelst, kommst Du mit 8 Eiern für eine Napfkuchenform hin.)

Ich weiß nicht ob die Rezepte etwas für Dich sind.

Aber eine genaue Bezeichnung 8 Eier Kuchen habe ich auch in meinen Rezepten gefunden. Ich werde aber noch weiter Ausschau halten.

Apfel-Napfkuchen (Dinkelvollkornmehl)

Zutaten :

500 g Dinkelvollkornmehl
250 ml Orangensaft; oder - Buttermilch
1/2 Würfel Hefe
100 g Butter
100 g Wildblütenhonig
1 Tl. Vanillepulver
1/2 Tl. Meersalz
150 g Äpfel; kleingewürfelt
50 g Walnüsse oder Mandeln gehackt
Fett; für die Form

Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehen lassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.

Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel Walnuss-Kuchen 4 Ei M

"Rosmarie"

200 g Butter,
200 g Zucker,

4 Eier,

2 TL Zimt,
300 g Mehl,
1 Backpulver,
100 g geh. Walnüsse,

100 g Raspelschokolade,

500 g Äpfel,

Rum

Äpfel schälen, entkernen , würfeln und ca. 30 Min. in Rum tränken. Aus Butter, Eiern, Zucker eine Schaummasse herstellen. Zimt zugeben, und das mit Backpulver vermischte Mehl sieben und unterziehen. Zuletzt die Walnüsse, die Schokolade und die abgetropften Apfelwürfel vorsichtig un-

ter den Teig heben. In eine Kastenform füllen. Bei 180 Grad 60-80 Min. backen.

Tipp: Dieser Kuchen schmeckt in Alufolie eingewickelt nach ein paar Tagen noch besser. Super zum Einfrieren.

(Bei diesem Kuchen ist die Zutatenmenge für eine Kastenform berechnet. Wenn Du es verdoppelst, kommst Du mit 8 Eiern für eine Napfkuchenform hin.)

Ich weiß nicht ob die Rezepte etwas für Dich sind.

Aber eine genaue Bezeichnung 8 Eier Kuchen habe ich auch in meinen Rezepten gefunden. Ich werde aber noch weiter Ausschau halten.

Apfelgugelhupf 4 Ei M

240 g Butter,
250 g Zucker,
250 g Mehl,

4 Eier,
2 Äpfel,

100 g Schokolade,
120 g gehackte Mandeln (oder andere Nüsse)

Butter, Zucker und die Eidotter schaumig rühren, Äpfel und Schokolade reiben Mehl mit den Mandeln vermengen und der Masse beimengen. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben. Alles in eine gefettete, bemehlte Form geben und den Kuchen

m vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 1 Std. backen.

Apfelgugelhupf I 5 Ei M

250 g handwarme Butter
250 g Mehl
250 g Puderzucker

5 Eier
1 Pkg Vanillezucker
½ Pkg Backpulver
120 g Walnüsse gerieben

100 g Bitterschokolade
ger. 2 Äpfel

Butter und Mehl für die Form Puderzucker zum Bestreuen. Die Eier trennen, Mehl mit dem Backpulver versieben, Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen, **Backrohr auf 170°C vorheizen**. Butter mit der Hälfte des Puderzuckers und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelb zugeben, wieder schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und dann fein reiben. Versiebttes Mehl, Nüsse, Schokolade und Äpfel unter die Buttermasse rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in die Gugelhupfform füllen, **im vorgeheizten Rohr 1 Stunde backen**. Nach dem Ende der Backzeit aus dem Rohr nehmen, kurz überkühlen lassen, warm stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Apfelgugelhupf II 4 Ei M

250 g Butter,
250 g Puderzucker,
250 g Mehl,

4 Eier,
2 Äpfel,

100 g Schokolade,
120 g gehackte Nüsse,

Butter, Zucker und die Eidotter schaumig rühren, Äpfel und Schokolade reiben und mit den Nüssen der Masse beimengen. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben. Alles in eine gefettete, bemehlte Form geben und den Kuchen

im vorgeheizten Backrohr bei 180°C eine Stunde backen.

Apfelgugelhupf mit Schokolade 5 Ei M

Zutaten:
250 g Butter
250 g Staubzucker
250 g Weizenvollkornmehl

5 Eier trennen

1/2 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker

100 g Kochschokolade

120 g Walnüsse
2 große Äpfel

Zubereitung:

Äpfel schälen und reiben. Butter mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nach und nach Dotter einrühren. Eiklar mit restlichem Zucker aufschlagen und unter den Butterabtrieb heben. Mehl, Backpulver, Schokolade, Nüsse und Äpfel untermengen.

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und bemehlen. Teig einfüllen und im

[vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad C etwa 1 Stunde backen](#)

(Nadelprobe). Den Kuchen überkühlen lassen und noch warm aus der Form stürzen. Nach dem Erkalten mit Stauzucker bestreuen.

[Napfkuchen II](#) 4 Ei

20 Stücke
1 Stück 2 Points

200 g Apfelmus (ich hatte kein Apfelmus da und habe ein ALETE Fruchtglas Maracuja-Pfirsich genommen!!!!)
200 g Zucker

4 Eier

400 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver
10 g Halbfettmargarine

Apfelmus mit Zucker verrühren, Eier zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und untermischen. Kuchenform mit Margarine einfetten, Teig einfüllen und [bei 180°C ca. 75 Minuten backen](#)

[Steirischer Apfelgugelhupf](#) 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
250 g Butter

5 Ei

120 g Schokolade, gehackte
120 g Kürbiskerne, geriebene
250 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
2 große Äpfel, säuerliche, gehobelt
1 Ei Rum

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Rum schaumig schlagen. Nach und nach die Dotter einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen. Eischnee schlagen.

Mehl, gehackte Schokolade u. gehackte Kürbiskerne unter die Dottermasse rühren. Eischnee und gehobelte Äpfel unterrühren.

Eine Gugelhupfform fetten und bemehlen. Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/ca.60 Min. backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Bananen

Bananen Dinkel Gugelhupf 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

120 g Butter
170 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz
1 Vanilleschote(n), Mark daraus
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
4 Banane(n), (ca. 500 g)
150 g Dinkel - Vollkornmehl
50 g Kokosraspel
1 Tüte. Backpulver
150 g Walnüsse

3 große Ei

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit 120 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier etwa ½ Minute schaumig rühren und nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Bananen zerdrü-

cken, mit restl. 50 g Zucker vermengen, unter den Butterabtrieb mengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchrühren.

Dinkelvollkornmehl mit Walnüssen, Kokosraspeln und Backpulver gut vermischen und unter die Bananenmasse heben. Masse in eine gefettete, mit Kokosraspel ausgestreute Gugelhupfform (Füllinhalt 1,5 l) füllen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von unten bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Gugelhupf ca. 20 Minuten in der Form überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Geschmack: 5 dag Honig etwas erwärmen, Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.11.03 Marmelada

Bananen Gugelhupf 4 Eigelb M

4 reife Bananen zerdrücken

150 g Butter,

150 g Zucker,

1P Vanillezucker,

1EL Rum,

1 Schnapsglas Bananenlikör oder Rum cremig rühren.

4 Eigelb,

250 g Mehl,

1P Backpulver,

100 g zerhackte Zartbitterschokolade,

60 g geriebene Mandeln, unterheben,

Bananenmus und Eischnee unterheben.

In Gugelhupfform bei 220 ° C 40 min backen,

Kuchen mit Kuvertüre übergießen.

Bananen Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

200 g Mehl
200 g Haselnüsse, gemahlen
2 TL, gestr. Backpulver
3 Banane(n)
1 Beutel Rosinen in Rum

1 Pck. Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig rühren. Dann die Eier dazugeben und gut verrühren. Das Mehl, die Haselnüsse und das Backpulver mischen und möglichst schnell unter die Butter-Eier Mischung rühren. Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und mit den Rum-Rosinen unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 min. backen, bei 180°.

Etwas in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und über den Kuchen gießen.

Ganz nett sieht es aus wenn der Kuchen noch mit kleinen Zuckerperlen bestreut wird.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.02.04 Jule

Bananen Gugelhupf II 4 Ei M

Zutaten für Portionen

280 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
240 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

80 g Butter

80 g Sauerrahm

3 Banane(n)
1 Prise Salz
etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben
etwas Aroma (flüssiges Vanillearoma)
etwas Aroma (ger. Orangenfrucht)
4 EL Kokosraspel

4 Ei

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Dotter, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Vanillearoma und Orangenfrucht schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Sauerrahm und den pürierten Bananen unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Eine gefettete Gugelhupfform mit Kokosraspel ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheiztem Rohr 170° Grad/40-50 Min. backen.

Mit Schokoladeglasur Streifen über den Gugelhupf ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.02.04 genovefa56 CK

Bananen Gugelhupf III 4 Ei M

Menge: 1 Kuchen

75 g Joghurt mit Bananengeschmack

3 mittelgroße Bananen

120 g braunen Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

pürieren

80 g zimmerwarme Butter und

120 g braunen Zucker und

1/2 Vanilleschote Mark ausschaben

4 Eier schaumig schlagen, löffelweise die Bananenmasse einrühren

125 g Roggenmehl Typ 997

150 g Weizenmehl Typ 550

15 g Backpulver

darauf sieben, einarbeiten, bis der Teig glatt ist.

Gugelhupfform einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen.

Teig einfüllen

Backzeit 40-50 Minuten bei 170 Grad

Puderzucker und

Rum verrühren und erkalteten Kuchen damit überziehen.

Bananen Rührkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Butter

4 Banane(n), mittelgroß, vollreif

100 ml Sahne oder Schmand

3 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

400 g Mehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 Pck. Backpulver

100 g Kuvertüre, Vollmilch

Die Butter zerlassen. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sahne mischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zu der Eiermasse geben (Ersatzweise geht auch Vanillezucker).

Das Mehl mit den gemahlenden Nüssen und dem Backpulver mischen und esslöffelweise mit der geschmolzenen Butter unter die Eiermasse rühren. Das Bananenpüree unter den Teig mengen.

Eine Napfkuchen- oder Kranzform gut fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen und

bei 170° Grad 45-60 Minuten backen.

Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Evtl. mit gehackten Pistazien bestreuen.

Brennwert p. P.: 360

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.06.02 Gaby

Bananenhupf 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

3 Banane(n)

75 g Sauerrahm

240 g Zucker, braun

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale

80 g Butter

½ Vanilleschote(n)
125 g Mehl (Roggenmehl)
150 g Mehl (Weizenmehl)

Butter

Kokosraspel
Kuchenglasur (Zitrone und Schokolade)
Mandeln, Blättchen
Zucker

4 Ei

Backpulver

Zubereitung

Die Bananen mit dem Sauerrahm, der Hälfte des braunen Zuckers, dem Salz und der Zitronenschale pürieren. Die Butter mit dem restlichen Zucker sowie dem ausgeschabten Vanillemark schaumig schlagen und die Eier nach und nach dazugeben. Das Bananenpüree unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und in den Teig einrühren.

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen.

Dann den Bananenhupf rausnehmen und auskühlen lassen, mit der Zitronenglasur überziehen und den unteren Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Dann den Gugelhupf mit der Schokoglasur verzieren.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.01.05 Punklinus

Gugelhupf III 3 Ei M

Für ca. 12 Stück:

Für den Teig:

75 g Sauerrahm

3 Bananen

240 g brauner Rohrzucker

1 Prise Salz

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

80 g Butter

3 Eier

Mark von 1 Vanilleschote
125 g Roggenmehl (Type 997)
150 g Weizenmehl (Type 550)
15 g Backpulver

Für die Form:

1 EL Butter
4 EL Kokosraspel

Für die Glasur:

2 EL Puderzucker
Saft von 1 Zitrone

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen!

Sauerrahm mit geschälten Bananen, 120 g Zucker, Salz und der abgeriebenen Zitronenschale im Mixer pürieren!

Die Butter mit dem restlichen Zucker, den Eiern und dem Vanillemark schaumig schlagen!

Die pürierte Bananen - Masse unterziehen!

Mehl und Backpulver über die Masse sieben und verrühren!

Eine Gugelhupfform sorgfältig einfetten!

Mit den Kokosraspeln ausstreuen!

Den Teig einfüllen!

Den Gugelhupf ca. $\frac{3}{4}$ Stunde backen!

Nach dem Abkühlen mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft überziehen!

Die Glasur nach Wunsch noch mit Schoko - Kuvertüre verzieren!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. $\frac{3}{4}$ Stunde

Pro Stück ca. 260 Kalorien

TIPP: Schon gehört?????

Dieser Gugelhupf schmeckt besonders aromatisch, wenn man preiswertere, überreife Bananen (mit schwarzen Flecken auf der Schale) verwendet!

Karibischer Gugelhupf 5 Ei M

5 Eier

100 g Zucker
200 g Zucker
300 g Butter
200 g weiche Bananen
1 Rumaroma = 2 Ei Rum
100 g Kokosraspel

90 ml Milch

300 g Mehl
2 TL. Backpulver

100 g ger. Zartbitterschokoraspiel

Eier trennen, Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen, zur Seite stellen. Eigelb mit 200 g Zucker schaumig rühren. Dann Butter unterrühren. Bananen zerkleinern, dazu geben. Rum, Kokosraspel, Mehl, Milch und Backpulver nach und nach dazu geben. Zum Schluss Eischnee unterziehen. In eine gefettete Bundform geben und

bei 175°C ca. 70 min. backen.

Man kann den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit weißer Schokolaglasur überziehen. Den Kuchen kann man 1-2 Tage vorher zubereiten. Ist sogar besser, denn am Tag des Backens finde ich ihn "zu Feucht", wg. der Bananen.

Mini Möhren Bananen Gugelhupf 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

450 g Möhre(n)
500 g Banane(n)
200 g Mehl
80 g Mehl, griffiges
¾ Tüte. Backpulver
½ TL Zimt
200 g Zucker, braun
100 g Walnüsse, grob gehackt

3 Ei

250 ml Öl
Salz

Butter

Kokosraspel

Puderzucker

Zubereitung

Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Kleine Gugelhupfformen (Inhalt ca. 300 ml) mit Butter ausstreichen und mit Kokosflocken ausstreuen.

Beide Mehlsorten mit Backpulver versieben. Möhren schälen, grob raspeln und in einem Tuch ausdrücken.

Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Möhren und Bananen mit 1 Prise Salz, Zimt, Zucker und den Nüssen verrühren. Eier schaumig rühren. Möhren-Bananen-Mischung einrühren, Mehl unterheben, zuletzt das Öl einrühren. Masse in die Gugelhupf-Formen füllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und die Gugelhupfe 45-50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 3-4 Minuten in den Formen rasten lassen, stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Brennwert p. P.: 943

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

01.07.03 Backfee CK

Eierlikör

Ameisen Gugelhupf II 4 Ei M

250 g Butter,
250 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

4 Eier,

250 g Mehl,
1/2 Pkg. Backpulver,

1 Pkg. Schokostreusel,

1/8 l Eierlikör

Butter, Zucker, Vanillezucker und die Dotter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unterrühren. Eierlikör, Schokostreusel und den Schnee der 4 Eiklar untermengen. Die Masse in einer gefetteten bemehlten Form bei 160 Grad ca. 90 Min. backen.

Eierlikör Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

230 g Butter
135 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

100 ml Eierlikör
225 g Mehl (Weizenmehl)
2 Tl Backpulver
50 g Schokolade (Zartbitter), grob gerieben
30 g Zucker
3 El Wasser
50 g Konfitüre, Aprikosenkonfitüre

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Eier und Eierlikör unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl esslöffelweise unterrühren. Zuletzt die Schokolade unterheben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform (22 cm) füllen.

Backen bei 170 -200° C ca. 30 40 Minuten

Zum Aprikotieren : Zucker und Wasser unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Aprikosen-Konfitüre hinzufügen und so lange kochen, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Den gestürzten und abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Zum Glasieren : Den Puderzucker mit Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln und/oder gehackten Pistazien garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal

Eierlikör Gugelhupf I 5 Ei

Zutaten:

5 ganze Eier,
250 g Staubzucker,
2 Pkg. Vanillezucker,
125 g Mehl,

125 g Stärkemehl,
1 Pkg Backpulver,
1/4 l Öl,
1/4 l Eierlikör

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und mit dem Stärkemehl unterziehen. Den Teig in eine befettete, bebröselte Gugelhupfform (große Form) geben und

bei 160° (Heißluft) etwa 45 min backen.

Eierlikör Gugelhupf II 5 Ei

5 Eier,
220 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Tl Vanillezucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkt. Backpulver
Paniermehl,
Kokosraspel

Die Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Öl nach und nach schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zügig unter die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupfform sehr dick mit ganz weicher Butter auspinseln und gut mit Kokosflocken oder Paniermehl einstreuen. Dann den Teig vorsichtig einfüllen. (Der Teig ist fast flüssig). In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei ca. 200° C 20 Min. backen, dann die Temperatur auf ca. 175°C reduzieren und weitere 20 Min. backen, mit einer Stricknadel die Garprobe machen und die Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen ca. 30 Min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Eierlikör Gugelhupf mit Knusperfülle 4 Ei M

200 g Daim-Riegel
250 g weiche Butter
200 g Zucker,

400 g Mehl
1 TI Vanillezucker
1 TI Backpulver

4 Eier,
1/8 L Eierlikör

Eine Gugelhupfform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen, die Daim-Riegel grob hacken. Butter und Zucker cremig rühren, die Eier nach und nach unterrühren, Eierlikör hinzufügen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren, die gehackten Daim-Riegel unterrühren. Den Rührteig in die Form füllen, glattstreichen und

im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 1 Stunde backen

Eierlikör Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Ei(er)
175 ml Eierlikör
500 g Mehl
75 g Haselnüsse, davon Krokant
1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanille Zucker, Salz schaumig rühren. Eier unterrühren. Eierlikör hinzufügen. Mehl, Krokant und Backpulver mischen und unter die Eierlikörmasse rühren. In eine gefettete Napfkuchenform geben. Auf 175 Grad ca. 1 Std. backen.

Brennwert p. P.: 420
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
16.11.02 Fabienne

Eierlikörgugelhupf I 5 Ei

5 Eier,

220 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 TI Vanillezucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkt. Backpulver
Paniermehl,
Kokosraspel

Die Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Öl nach und nach schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zügig unter die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupfform sehr dick mit ganz weicher Butter auspinseln und gut mit Kokosflocken oder Paniermehl einstreuen. Dann den Teig vorsichtig einfüllen. (Der Teig ist fast flüssig). In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei **ca. 200° C 20 Min. backen**, dann die Temperatur auf ca.175°C reduzieren und weitere 20 Min. backen, mit einer Stricknadel die Garprobe machen und die Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen ca.30 Min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Eierlikörgugelhupf II 4 Ei + 1 Eiweiß M

250 g Mehl,
½ Pkg. Backpulver,
100 g dunkler Nougat,

4 Eier,

250 g Butter,
250 g Puderzucker,
½ Pkg Vanillezucker,
Schale von ½ Zitrone,
0,15 L Eierlikör,

Garnitur und Glasur:

100 g Marillenmarmelade

1 Eiweiß

40 g Puderzucker
1 El Eierlikör
1 TI Zitronensaft

2 EI Schokoladespäne

Gugelhupfform (Inhalt 1,3 Liter) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Mehl m. Backpulver. versieben, kalten Nougat in kleine Stücke schneiden und untermischen. **Eier trennen**. Weiche Butter mit 150 g vom Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und wenig Salz gut cremig rühren. Eigelb nach und nach einrühren. Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Mehlmischung, dann Eierlikör in den Abtrieb rühren, den Schnee behutsam unterheben. - Masse in die Form einfüllen, und im vorgeheizten Rohr 45-50 Min backen. Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten rasten lassen, dann aus der Form stürzen. Marmelade unter ständigem Rühren aufkochen, vom Feuer nehmen und den Gugelhupf damit bestreichen. Für die Glasur Eiklar mit Puderzucker, Eierlikör und Zitronensaft gut verrühren. Glasur in ein kleines Papierstanitzel füllen, die Spitze knapp abschneiden. Den Gugelhupf mit der Eierlikörglasur verzieren und mit Schokoladespänen bestreuen.

Erdbeer Creme Gugelhupf M o

250 ml Eierlikör

Zutaten für 10 Portionen
20 Blatt Gelatine, weiße
800 g Erdbeeren

450 g Joghurt (Sahnejoghurt)

150 ml Sirup (Erdbeersirup)
6 El Zitronensaft
250 ml Eierlikör
75 g Puderzucker
1 Tüte. Vanillezucker

500 ml Sahne

30 g Pistazien, gehackt

Je 7 Blatt Gelatine kalt einweichen. Für die Erdbeercreme 400 g Erdbeeren pürieren. Mit 150 g Joghurt, 75 ml Sirup und 3 El. Zitronensaft verrühren. Für die Eierlikörcreme Eierlikör mit Puder- u. Vanillinzucker und 300 g Joghurt verrühren. Ausgedrückte Gelatine ausdrücken und auflösen, je 7 Blatt unter die Erdbeer- und die Eierlikörcreme rühren.

Sahne steif schlagen. Jeweils die Hälfte der Sahne unter die Erdbeer- und die Eierlikörcreme ziehen. Sobald die Cremes anfangen zu gelieren, abwechselnd in eine Porzellan-Gugelhupfform schichten. Mit einer Gabel marmorieren. Über Nacht kalt stellen.

Die restlichen 400 g Erdbeeren klein schneiden. Mit 75 ml Sirup und 3 El. Zitronensaft ca. 1 Stunde marinieren. Gugelhupfform in heißes Wasser tauchen, Creme stürzen. Mit Erdbeeren und Pistazien garnieren.

(Anstatt der Erdbeeren kann man auch Himbeeren verwenden)

Von: kleinehexe21

Geburtstags-Gugelhupf 4 Ei M

200 g Butter
170 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Ei(er)
125 ml Eierlikör, ersatzweise Milch
150 g Haselnüsse, gemahlen

90 g Schokolade -blättchen

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Rührteig herstellen. Teig in vorbereitete Gugelhupf-Form füllen.

Backen: ca. 60 Min. bei 170-190°

Ausgekühlten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

10.01.02 Geris

Gugelhupf mit 2 Ei + 2 Eiweiß M

Eierlikör oder Baileys

LF30

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei

200 g Zucker
2 Tüte. Vanillezucker
150 g Margarine (Halbfett)

100 g Joghurt, 1,5% Fett

¼ Liter Eierlikör oder Baileys

125 g Mehl

125 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver
½ TL Natron

2 Eiweiß

1 TL Öl (Sonnenblumenöl)
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit dem Joghurt und dem Eierlikör unter die Eimasse rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform mit Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und stürzen. Den völlig ausgekühlten Gugelhupf kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bei Umluft langt auch die Temperatur von 160°C.

Ich nehme immer den Bourbon-Vanillezucker.

Brennwert p. P.: 215

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.10.04 Traumfänger74 CK

Gugelhupf mit Eierlikör 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei(er)

200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
150 g Margarine (Halbfettmargarine)

100 g Joghurt, (1,5% Fett)

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
½ TL Natron

2 Eiweiß

1 TL Öl
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen, Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit den Joghurt und dem Eierlikör unter die Eiermasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform mit den Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Kurz vorm Servieren mit den Puderzucker bestäuben und genießen.

Brennwert p. P.: 215

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

27.9.04 Hierich2 CK

Gugelhupf XVII 5 Ei

Für ca. 20 Scheiben:

5 Eier

1 Prise Jodsalz

1 Päckchen Vanillezucker

¼ Liter (dickflüssiger) Eierlikör

2 EL Mandel - Likör

¼ Liter (geschmacksneutrales) Speiseöl

100 g (gemahlene) Mandeln

150 g Kartoffelmehl

50 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Die Eier mit Jodsalz in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen!

Dabei nach und nach Puderzucker und Vanillezucker einstreuen!

So lange weiterarbeiten, bis die Masse weißschaumig und dickcremig ist.

Eierlikör und Mandel - Likör zufügen!

Ebenfalls sorgfältig darunterschlagen!

Nach und nach das Öl einfließen lassen!

Sobald sich alles sehr gut vermischt hat, noch weitere 5 Minuten schlagen!

Mandeln mit Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver vermischen.

Mit dem Schneebesen locker, aber gründlich darunterheben!!

Den Teig in eine (mit Bröseln ausgestreute) Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - untere Schiene - ca. 80 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Dann in der Form ausdampfen!
Auf einem Kuchendraht erkalten lassen!

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten!
Abkühlen lassen!

Die Kuvertüre schmelzen lassen!

Den Kuchen damit überziehen!
Mit Mandeln bestreuen!
Den Guss (bis zum Anschneiden) fest werden lassen!

Pro Scheibe ca. 351 kcal/1472 kJ

Gugelhupf XX 5 Ei M
(Eierlikör)

Für ca. 18 Stücke:

250 g Puderzucker

5 Eier (M)

2 Päckchen Vanille Zucker

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

Fett und Paniermehl (f. d. Form)

200 g Halbbitter Kuvertüre

200 g (weiße) Kuvertüre

Puderzucker sieben!

Eier und Vanille Zucker mit Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen!

Dabei Puderzucker eszlöffelweise zugeben, bis die Masse dickschaumig ist!

Öl und Eierlikör langsam zugießen, verrühren!
Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterziehen, bis ein glatter Teig entstanden ist!

Eine Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt) fetten, danach mit Paniermehl ausstreuen!

Den Teig einfüllen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 1 ½ Stunden backen!

Den fertigen Kuchen ca. ¼ Stunde in der Form ruhen lassen!

Dann auf ein Kuchengitter stürzen!
Auskühlen lassen!

Kuvertüren getrennt im heißen Wasserbad schmelzen!
Abkühlen lassen!

Kurz vor dem Überziehen des Kuchens Kuvertüre noch 1 x erwärmen!
Den Kuchen streifenförmig mit heller und dunkler Kuvertüre überziehen!
Den Guss erstarren lassen!

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Pro Stück ca. 440 Kalorien

Kleiner Eierlikör Napfkuchen 1 Ei

16 cm Durchmesser

Zutaten für 1 Portionen

Fett, für die Form

50 g Eierlikör

50 g Öl (Sonnenblumenöl)

50 g Puderzucker

50 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei(er)

Eine Napfkuchenform (16 cm Durchmesser) fetten. Alle Zutaten zum flüssigen Teig verquirlen und in der Form im 150 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 1) auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

10.06.05 ajnom

Knusper Eierlikör Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für ca. 20 Stücke

1 Packung (150 g) Karamell Schoko Bonbons

250 g Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

1/8 l Eierlikör

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 El Puderzucker

Zubereitung

1. Bonbons grob hacken. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Likör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Bonbons unterheben.

2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) füllen.

Im heißen Ofen bei 175 °C 60 -65 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 260 kcal / E 3 g, F 13 g, KH 29 g

Mini Nr. 8/03

Marmor Gugelhupf mit Eierlikör 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1/4 l Eierlikör

1/4 l Öl

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 gestr. el. (ca.20 g) Kakao ich nehme immer etwas mehr

1 Packung (75 g) Mokkabohnen kann auch Schokostreusel sein
1 el Puderzucker

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Vanille Zucker cremig schlagen. Likör und öl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. (der Teig ist recht flüssig)

2. hälfte Teig in eine gefettet, mit Mehl ausgestreute Gugelhupf- bzw. Napfkuchenform (22 cm, 2,5 Liter Inhalt) füllen. Den Kakao auf den restlichen Teig sieben und unterrühren. Mokkabohnen unterheben und auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen (e-herd: 175°C umluft: 150°C Gas: Stufe 2 ca. 1 stunde backen.

zunächst die form etwas abkühlen lassen. danach stürzen, wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen. mit Puderzucker bestäuben.

Oster-Eierlikör-Gugelhupf 4 Ei M

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

150 g Zartbitterschokolade

4 Eier

250 ml Eierlikör

Saft und geriebene Zitronenschale einer 1/2 Zitrone

150 g Preiselbeerkompottfrüchte

Schokoladeglasur

Mandelblättchen

Butter, Zucker, Vanillezucker und Saft u. Schale einer 1/2 Zitrone schaumig rühren.

Nach und nach Dotter einrühren.

Mehl, Backpulver und gehackte Zartbitterschokolade vermengen, und abwechselnd mit Eierlikör in die Dottermasse rühren.

Eischnee unterheben.

Teigmasse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen.
Preiselbeerkompottfrüchte obenauf verteilen, und mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Grete

04.04.04 16:46 Verfasser: genovefa56

Kaffee

Kaffee Gugelhupf I 4 Ei

4 Eier,

200 g Zucker,

250 g Mehl,

1/8 l Öl,

1/8 l starke kalter Kaffee,

1 Pkg. Vanillezucker,

1/2 Pkg. Backpulver,

Wenn vorhanden gem. Nüsse dazu Eigelb mit Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Öl einfließen lassen. Abwechselnd Kaffee, sowie das mit Backpulver versiebte Mehl dazu einrühren. Eischnee vorsichtig unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und

bei 180°C ca. 40 Min. backen.

Kaffee Gugelhupf II 4 Ei

4 Eier,

250 g Butter,

500 g Zucker,

380 g Mehl,

1 Pkg. Vanillezucker,

50 g Kakaopulver,

250 ml Kaffee,

150 g Mandelstifte,
geriebene Zitronenschale,

Eier und Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker langsam einrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu der Masse hinzufügen. Den Kuchen in einer gefetteten und bemehlten Form bei

180°C im vorgeheizten Backrohr eine Stunde backen.

Kaffee Gugelhupf III 4 Ei

1 Portion entspricht 4 Points.

Zutaten für 16 Portionen:

4 Eidotter

200 g Zucker
1/8 l Pflanzenöl
1/8 l starker, kalter Kaffee
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
4 Eiklar, zu Schnee geschlagen
1 kleine Prise Salz
1 Ei Halbfettmargarine
3 Ei Semmelbrösel

Dotter mit Zucker schaumig rühren.
Pflanzenöl, Kaffee und Vanillezucker dazumengen.
Mit Mehl und Backpulver zu einem Teig verkneten.
Eine kleine Prise Salz unter den Schnee mischen und den Schnee vorsichtig unter den Teig heben.
Eine Gugelhupfform mit Halbfettmargarine ausstreichen und mit Semmelbrösel bestreuen.
Den Teig einfüllen und bei 170 Grad Heißluft 40 Minuten backen.

Kaffee Karamell Marmorkuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke
400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier (Gr. M)

180 g weiche Butter oder Margarine

400 g Mehl

3 TL Backpulver

100 ml starker, kalter Kaffee

2 TL Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g geschälte Haselnusskerne

150 g Halbbitter Kuvertüre

80 g Schlagsahne

1 EL Honig

1 EL lösliches Kaffeepulver

50 g Haselnussblättchen

Zubereitung

1. 50 g Zucker karamellisieren lassen, mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen.

2. 3 Eier trennen. Fett und 250 g Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Ei-gelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrüh-ren. Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

3. Teige abwechselnd in eine gefettete Pannetonne oder Gugelhupfform (1,5 Liter Inhalt) füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

Auskühlen lassen.

4. Kuvertüre fein hacken. Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit über-ziehen, mit Haselnussblättchen bestreuen. Ein Stück Alufolie einölen. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Mit einer Gabel Fäden auf der Alufolie ziehen, erkalten lassen. Karamellstücke auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 440 kcal, E 8g, F 23g, KH 50 g

Mini Nr. 40/03

Kaffeegugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

250 g Margarine

200 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Beutel ger. Zitronenschale

4 Eier

400 g Mehl
1 Backpulver
1 geh. El Kartoffelstärke

200 g Schlagsahne (keine Milch!)

80 g Rosinen

100 g Schokostreusel

Glasure:

250 g Puderzucker
2 TL löslicher Kaffee
ca. 3 El Wasser

Zubereitung:

Die Rosinen in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser überbrühen.

Die zimmerwarme Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.

Mehl mit Backpulver und Stärkemehl abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Die Rosinen abseihen und zusammen mit den Schokostreuseln unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform gut fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 190 Grad 45 - 50 Minuten backen. Erkalten lassen.

Den Puderzucker sieben, den löslichen Kaffee dazugeben und nach und nach das Wasser dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Den Gugelhupf damit überziehen.

Marmor

Haselnuss Marmorkuchen

FÜR RUND 16 STÜCKE.

250 g Butter/Margarine,
175 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker ,
1 Prise Salz,
1/2 Fläschchen Butter Vanille Aroma ,
5 Eier (Größe M),
500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,

5 EL Milch,

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse,
200 g Nuss Nougat,
1 gestrichener TL Kakaopulver,
200 g Kuchen Glasur "Haselnuss",
Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren,
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

1. Fett mit Zucker, Vanillin Zucker , Salz und Butter Vanille Aroma schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Haselnüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Haselnüssen ausgestreute Napfkuchenform (22 cm Ø; 2,5 Liter Inhalt) füllen. 100 g Nougat in einem heißen Wasserbad schmelzen. Übrigen Teig mit Nougat und Kakaopulver verrühren. Ebenfalls in die Form füllen, mit einer Gabel vorsichtig durch die Teige ziehen.

3. **Im heißen Backofen** (E Herd : 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) **ungefähr 1 Stunde backen**. Abkühlen, stürzen, erkalten lassen. Kuchen-glasur zusammen mit 100 g Nougat schmelzen, auf dem Kuchen verteilen. Mit "Blüten" aus Mandeln und Haselnüssen verzieren Unteren Rand mit gehackten Nüssen bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit. ca. 1 Stunde

Wartezeit. ca. 1 Stunde

Nährwert pro Stück ca. 1970 kJ/470 kcal E 8 g, F 28 g, KH 48 g
Vida Nr. 52/03

Kaffee Karamell Marmorkuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier (Gr. M)

180 g weiche Butter oder Margarine

400 g Mehl

3 TL Backpulver

100 ml starker, kalter Kaffee

2 TL Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g geschälte Haselnusskerne

150 g Halbbitter Kuvertüre

80 g Schlagsahne

1 EL Honig

1 EL lösliches Kaffeepulver

50 g Haselnussblättchen

Zubereitung

1. 50 g Zucker karamellisieren lassen, mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen.

2, 3 Eier trennen. Fett und 250 g Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

3. Teige abwechselnd in eine gefettete Pannetonne oder Gugelhupfform (1,5 Liter Inhalt) füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

Auskühlen lassen.

4. Kuvertüre fein hacken. Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Haselnussblättchen bestreuen. Ein Stück Alufolie einölen. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Mit einer Gabel Fäden auf der Alufolie ziehen, erkalten lassen. Karamellstücke auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 440 kcal, E 8g, F 23g, KH 50 g

Mini Nr. 40/03

Kastanien Marmorgugelhupf 3 Ei M

Zutaten:

- 150 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz

· 3 Eier

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver

· 0.1 l Milch

- 400 g Kastanienpüree

· 4 EI Rahm

- 2 EI Kirsch

Zubereitung:

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen hineinrühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen und abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse rühren. Die Hälfte in die vorbereitete Form füllen (Gugelhupfform von 22 cm Durchmesser, eingefettet und bemehlt). Kastanienpüree, Rahm und Kirsch gut mischen und in die Form füllen, mit einer Gabel spiralförmig unter der ersten Teighälfte ziehen, dann die zweite Teighälfte darauf verteilen.

Im auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen, ca. 55 Minuten

auf der untersten Rille backen. Nach dem Entformen, nach Belieben mit Schokoladepulver oder mit Puderzucker bestreuen.

Marmor Gugelhupf 3 Ei M

3 (6) Eier

- 180 (360)g Zucker
- Vanillezucker
- 120 (240) g Butter
- 250 (500) g Mehl
- 1/2 (1) Pkg Backpulver

1/8 (1/4) l Milch

- 30 (60) g Kakaopulver

Bei der doppelten Menge (Menge in der Klammer) wird die Gugelhupfform voll. Backrohr auf 170° C vorheizen. Eidotter (Eigelb), Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Mit Backpulver vermischtes Mehl und ca 1/16 (1/l Milch abwechselnd unterrühren, Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Die Hälfte des Teiges in die gefettete und gestaubte Gugelhupfform geben, in die zweite Teighälfte Kakao und den Rest Milch mischen. Den dunklen Teig löffelweise auf dem hellen Teig verteilen. Die einfache Menge ca 50 Minuten, die doppelte Menge ca 70 Minuten im auf 170° C vorgeheizten Backrohr backen.

Marmor Gugelhupf 8 Ei

Zutaten:

200 g Butter (zimmerwarm)

8 Eier, getrennt

200 g Puderzucker

200 g Kristallzucker

230 g Weizenmehl

1 Schuss Rum

etwa 25 g Kakaopulver

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

Butter, Dotter, Puderzucker schaumig rühren, Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die beide Massen vermischen. Das Mehl unterheben und mit einem Schuss Rum abschmecken. Ein Drittel der Masse abnehmen und durch Einrühren von Kakaopulver dunkel färben. Die Massen schichtweise (hell-dunkel-hell) in eine gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen. Im Backrohr bei 160 bis 170°C 60 bis 75 Minuten backen.

Die gebackenen Marmorgugelhupf stürzen und in der Form auskühlen lassen. Ein Rezept von Johanna Maier (Rezept vom 30. Juli 2004)

Marmorgugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

200 g Butter

70 g Puderzucker

7 Ei trennen

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone(n) - Schale, abgerieben
80 g Zucker (Rohzucker)
220 g Mehl (Vollmehl, Dinkel oder Weizen)
1 Msp. Backpulver
110 g Schokolade (Kochschokolade)
Milch oder Obers nach Bedarf
Butter und Mehl für die Form
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Die Eier trennen. Die handwarme Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter beifügen. Die Eiklar mit Salz und dem Rohzucker zu steifem Schnee schlagen. Nun das Mehl und den Schnee vorsichtig unter die Dottermasse rühren. Eventuell noch mit etwas Milch lockern. Ein Drittel der Teigmasse mit zerlassener Schokolade färben. Eine Gugelhupf-form buttern und bemehlen. Die Hälfte der hellen Masse einfüllen, die Schokolademasse darauf geben und mit der restlichen hellen Masse abschließen. Die Teigoberfläche glatt streichen und den Gugelhupf im etwas vorgeheizten Backofen in mittlerer Schiene bei 140°C - 150°C Umluft ca. 1 1/4 Stunden backen (normaler Herd 170°C). Nadelprobe machen! Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
20.11.02 Traude

Marmor Gugelhupf I 5 Ei

1/4 kg Butter,
1 EL Kakao,
8 dag Staubzucker,
15 dag Backzucker,
1/4 kg glattes Mehl,
1/2 unbehandelte Zitrone,
1 Pkg. Vanillezucker,

5 Eier,
1 Prise Salz,
Öl.

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Verarbeiten zimmerwarm ist. Eier trennen. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben. Butter, Staubzucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen. Dotter nach und nach unterrühren.

Die Eiklar mit der Hälfte vom Backzucker zu schmierigem Schnee schlagen. Den restlichen Backzucker dazugeben und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Ein Drittel vom Schnee mit dem Butterabtrieb gut verrühren. Mehl und restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Kakao mit 2 TL Öl vermengen. Ein Drittel des Teiges mit der Kakaomischung dunkel einfärben.

Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Die helle und die dunkle Masse abwechselnd in die Form füllen.

Den Kuchen im 170 Grad heißen Rohr eine Stunde backen. Aus der Form stürzen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Marmor Gugelhupf II 5 Ei

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
3 EL Kakaopulver

Teig nach obigem Grundrezept herstellen. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht. Nach obigem Grundrezept [backen](#).

Marmor Gugelhupf III 5 Ei

Zutaten:
5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
3 El Kakaopulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiter rühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den

restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Marmor Gugelhupf IV 5 Ei M

für eine Gugelhupfform mit ca. 1 1/2 l Inhalt

100 g Zartbitter-Schokolade

150 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

5 Ei trennen

1 Becher saure Sahne 200 g

350 g Mehl

1 Tl Backpulver

Schale von 1 ungespritzten Orange

2 Ei Orangenlikör oder etwas Orangenaroma

2 Ei Zucker

außerdem:

Fett für die Form

1 Pck. Schokoladenglasur (100 g)

Zerbröckelte Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Salz und Eigelb zu einer hellen, cremigen Masse verrühren. Saure Sahne, Mehl und Backpulver untermischen. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Orangenschale und -likör, unter die andere geschmolzene Schokolade rühren. Eiweiß steif schlagen. Zucker dazurieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse glänzt. Je eine Hälfte Eischnee unter die beiden Teige heben. Zuerst den dunklen, dann den hellen Teig in eine gut ausgefettete Gugelhupfform füllen. Beide Teige mit einem Löffel vermischen, dadurch entsteht das schöne Marmormuster. Auf der unteren Schiene im

auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Min backen.

Etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Schokoladenglasur nach Vorschrift im Wasserbad flüssig werden lassen. Den Gugelhupf damit überziehen.

Marmor Napfkuchen 3 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

200 g Butter (und Butter für die Form)

2 EL Semmelbrösel

240 g Mehl

20 geschälte Mandeln

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

1 TL abgeriebene Zitronenschale

3 EL Milch

2 TL Backpulver

1 EL Kakao

Zubereitung:

Die Form mit Butter einfetten und mit Brösel ausstreuen. Die Mandeln ringsum auf den Boden legen. Kühlstellen.

Butter und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eier einzeln zugeben und verrühren,

Zitronenschale hinzufügen. 2 EL Milch und mit Backpulver gemischtes Mehl dazugeben, kurz glatt verrühren.

2/3 des Teiges in die Form füllen. Kakao und Milch verquirlen und in den übrigen Teig einrühren. Den dunklen Teig auf den hellen geben und mit dem Löffelstiel durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/

Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2-3) ca. 60 Minuten backen. Warm auf den Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Man kann statt Milch auch Rum verwenden.

Marmor Schichtkuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 22 Stücke

150 g Halbbitter Kuvertüre

125 g Amaretti (italienisches Mandelgebäck)
250 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
6 Eier (Größe M)
450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

175 ml Milch

100 g gehackte Mandeln
einige Tropfen Backöl "Bittermandel Aroma"
2 EL Kakaopulver
5- 6 EL Mandellikör (Amaretto)
2 EL Hagelzucker

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken und schmelzen. Amaretti zerbröseln. Fett, Salz, 175 g Zucker Lind Vanillin Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, 1/8 l Milch, 75 g Mandeln und Aroma unterrühren.
2. Teig dritteln. 1/3 des Teiges mit Kakao, übrigem Zucker, 3 EL Kuvertüre und restlicher Milch verrühren. Zweites Drittel mit Gebäck und Likör verrühren Den dunklen Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Ø) geben, hellen Teig darauf verteilen und zum Schluss den Mandelteig darauf füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen.

3. Restliche Mandeln rösten. Kuchen auskühlen lassen und stürzen, Kuvertüre nochmals erwärmen. Kuchen damit überziehen. Mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 320 kcal E 6 g, F 17 g, KH 35 g
Mini Nr. 8/03

Marmorgugelhupf 5 Ei

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,

3 Ei Kakaopulver

Teig nach obigem Grundrezept herstellen. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen.

Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform Füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

Marmorkuchen 3 Ei M

500 g Mehl
300 g Margarine
275 g Zucker
1 P Vanillinzucker

3 Eier

Salz,
Vanillearoma,
Zitronenaroma
1 P Backpulver

125 ml Milch

Für den dunklen Teig:

30 g Kakaopulver
25 g Zucker

3 EL Milch

Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz und Aroma zugeben. Nach und nach Mehl, Backpulver und Milch unterheben.

Ca. 2/3 des Teiges in eine Form geben. Den restlichen Teig mit Kakaopulver, Zucker und der Milch verrühren. Auf den hellen Teig streichen. Nun mit einer Gabel "umrühren" damit ein Marmormuster entsteht.

Bei 175°C ca. 60 min. backen.

Marmorkuchen VI 5 Ei M

Teig:

300 g Butter oder Margarine,
275 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,

5 Eier,

Salz,
1 Fläschchen Rum Aroma,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Backpulver Backin.

75 ml (5 Ei) Milch,

30 g Kakao,
25 g Zucker,

2- 3 Ei. Milch.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Salz und Aroma hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise mit der Milch unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt.)

2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform
Unter den restlichen Teig den gesiebten Kakao, den Zucker und die Milch rühren, so dass er wieder schwer vom Löffel fällt.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Strom: 175- 200. Gas: 2 1/2 3 112.

Backzeit: 50- 65 Minuten. 20 Stück/pro Stück:

E: 5 g; F: 14 g Kh: 34g; kJ 1238 (kcal: 295).

Marmorkuchen I 4 Ei M

500 g Mehl.
250 g Butter.
250 g Zucker.

4 Eier,

1 /4 Liter Milch.

30 g Kakao,
1 Btl. Vanillin-Zucker,

1 Btl, Backpulver

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier mit einem Schneebesen oder Mixers schaumig rühren und die Hälfte des Mehls hinzufügen. Das restliche Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit einem Teil der Milch weiter verrühren. 1/3 des fertigen Teiges mit dem Kakao und der restlichen Milch vermischen. Den hellen Teig zuerst in einig gut gefettete Backform füllen, den dunklen Teig darüber geben und beides mit einem Löffelstiel quirlartig vermischen. Den Kuchen in

den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 60 - 70 Minuten backen.

Elektroherd 170°

Gasherd Regler 3 - 4

Marmorkuchen II 4 Ei M

250 g Butter o. Margarine,
250 g Zucker,
500 g Mehl,
1 Btl. Backpulver

4 Eier

200 ml Milch,
1 Btl. Vanillin Zucker,
1/2 Flasche Zitronenaroma
3 El. Kakaopulver,
2 El. Rum.

Zubereitung:

Butter, Zucker und Aromen schaumig rühren, Eier nach und nach dazugeben. Das mit Backpulver vermischte und lebte Mehl unterrühren und die Milch hingen, Die Hälfte des Teiges in eine vorher gefettete und gemehlte Kastenform ca. 24 cm) einfüllen. Kakaopulver sowie Rum , mit restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig füllen. Mit der Gabel spiralförmig dunklen Teig unter den hellen ziehen .

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 60 -70 Min. abbacken.

Nach dem Backen beliebig mit Puderzucker bestreuen oder mit gelöster Schokolade bestreichen.

Marmorkuchen III 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 TL Vanille-Zucker

4 Eier

150 g feine Speisestärke
150 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
2 gestrichene EL Kakao
2 EL Zucker

2 EL Milch

Puderzucker zum Bestäuben
.

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 2 Minuten verrühren.

2/3 des Teiges in eine gut gefettete Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zucker und Milch rühren, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C (Gas Stufe 2-3) 50-60 Min backen.

Kuchen nach dem Backen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben

Marmorkuchen IV 4 Ei M

4 Eier

300 g Zucker
250 g ungehärtete Margarine
1 P. Vanillezucker
500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Backaroma (ich nehme gerne Bittermandel oder Butter-Vanille)

200 ml Milch 1,5%

15 TL Kaba

Bis auf den Kaba alles miteinander verrühren. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kaba einrühren.

Abwechselnd in die Backform geben und

ca. 60 min. bei 175° backen.

Man kann auch sehr gut Muffin-Förmchen nehmen. Ergibt ca. 30 St.

Gesamt 4306 Kcal 129,7 g Fett = LF27

Marmorkuchen V 5 Ei

5 Eier

200 g Zucker

1 Vanillezucker miteinander schaumig schlagen. Je länger, desto besser.

5 El Öl,

5 El warmes Wasser,

160 g Mehl und

1/2 Pckg. Backpulver zugeben.

Ca 1/3 der Masse mit

2 Tl Kakao verrühren.

Bei 175° ca. 45-60 Minuten backen/ je nach Ofen

Marmorkuchen 7 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

6 - 7 Eier

1 Vanillezucker

schaumig rühren

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

darunter rühren, evtl. etwas Milch dazugeben.

1/3 des Teiges mit Kakao (möglichst Nesquik) und etwas Milch verrühren. Abwechselnd in die Form schichten und bei

150 Grad 50 - 60 Minuten (Umluftherd) backen.

Mohn Marmorkuchen 6 Ei M

Für Rund 18 Stücke:

200 g Marzipanrohmasse,
250 g Butter/Margarine,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,
1 Prise Salz,
6 Eier (Größe M),
500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,

150 ml Milch,

200 g gemahlener Mohn (Reformhaus),
Puderzucker zum Bestäuben,
Minze zum Verzieren,
Fett und Mehl für die Form

1. Marzipan fein reiben. Weiches Fett mit Zucker, Vanillin Zucker, Marzipan und Salz cremig verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte den gemahlener Mohn und 75 ml Milch rühren.

2. Eine Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt; 22 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben. Hellen und dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

3. [Den Kuchen im heißen Ofen](#) (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) 65- 70 Minuten backen. Etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

[Backzeit: ca. 65-70 Minuten](#)

Wartezeit: ca. 2 Stunden

[Nährwert: pro Stück](#) ca. 1620 kJ/390kcal, E 9 g, F 22 g, KH 38 g
Vida Nr. 12/04

Nuss Nougat Marmorkuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 Butter,

175 g Zucker
1 P. Vanillin Zucker,
Salz

5 Eier,

500 g Mehl
1 P. Backpulver,

5 EL Milch

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

200 g Nuss Nougat

1 gestr. TL Kakao
200 g Glasur " Haselnuss"
Fett und gem. Haselnüsse für die Form,
Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren

1. Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Nüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Nüssen ausgestreute Form (22 cm Ø) füllen. Hälfte Nougat schmelzen. Mit Rest Teig und Kakao verrühren. Einfüllen, Unterziehen.

Kuchen bei 175 °C 1 Std. backen.

Auskühlen.

3. Glasur und Rest Nougat schmelzen. Auf dem Kuchen verteilen. Verzieren.

Zubereitung ca. 15 Minuten (ohne Backzeit).

Pro Stück ca. 470 kcal. E 8 g, F 27 g, KH 48 g

Laura Nr. 50/02

Marzipan

Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei

6 Eier

300 g Zucker
300 g Butter
300 g Rohmarzipan
500 g Mehl

1 P. Backpulver
1 1/2 Glas Sauerkirschen

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen.
Teig und Kirschen schichtweise in eine Gugelhupfform füllen.

Bei 160°C backen, nach 1 Std. Garprobe mit Holzstäbchen machen.

Guss:

125 g Puderzucker mit Rum glattrühren.

Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen
150 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter / Margarine

150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
50 g Mandeln, gemahlene
100 g Kokosraspel
125 ml Kokosmilch

2 EL Rum

200 g Ananas, gewürfelt

Butter, Marzipan, Zucker, Vanillezucker u. Rum cremig rühren. (Marzipan in der Mikrowelle auf Auftaustufe stellen, dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Dotter zufügen.

Mehl, Backpulver u. Mandeln vermischen und abwechselnd mit Kokosmilch unter den Abtrieb mengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Gewürfelte Ananasstücke mit den Kokosflocken vermengen und unter den Teig mischen.

Gugelhupfform befetten und bemehlten Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca.60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoglasur, Kokosflocken und Ananasstückchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.01.05 genovefa56

Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Marzipan, -Rohmasse
200 g Butter, oder Margarine
200 g Zucker

3 Ei(er)

1 Flasche Buttervanille-Aroma
375 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch, (evtl. mehr oder weniger)

100 g Schokolade, Zartbitter-Schokolade

300 g Kuvertüre, Halbbitter

1 Ei Puderzucker

Marzipan in Stücke schneiden. Weiches Fett und Marzipanstücke schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben. So langeiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse hellcremig ist. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dabei soviel Milch zugießen, dass der Teig schwerreißend von den Schneebesen fällt. Schokolade in Stückchen schneiden und unterheben. Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform (1.5 Liter Inhalt) füllen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60 bis 70 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Ein Kuchengitter auf ein Stück Alufolie setzen. Kuchen auf das Gitter geben und mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen. Fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

18.11.01 Bashiba

Gugelhupf 5 Ei

400 g Roggenmehl
1 (säuerlicher) Apfel
5 - 6 EL Apfelsaft
150 g Walnusskern - Hälften
200 g Butter
200 g Zucker
200 g Marzipan - Rohmasse

5 Eier

1 Päckchen Backpulver
150 g Puderzucker

Außerdem:

Butter (f. d. Form)
Semmelbrösel (f. d. Form)

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln!
Dann sofort mit 1 EL Apfelsaft vermengen!

Die Walnüsse grob hacken!

Die Butter mit der (zerkleinerten) Marzipan - Rohmasse und dem Zucker cremig schlagen!
Die Eier nach und nach unterschlagen!

Das Rosenmehl sieben!
Dann mit dem Backpulver und 100 g Nüssen mischen!
Im Wechsel mit den Apfel - Raspeln unter die Ei - Creme rühren!

Den Teig in eine (gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute) Gugelhupf-
form füllen!

Auf der 1. Schiene von unten backen!

Den Puderzucker sieben!
Mit dem restlichen Apfelsaft zu einem Guss verrühren!

Ist der Kuchen ausgekühlt?
Mit dem Guss überziehen!
Die restlichen Walnüsse darüberstreuen!

Gugelhupf mit Marzipan 4 Ei M

200 g Butter,
200 g Zucker,
1 Pkg. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,

4 Eier,

300 g Mehl,
3 TI Backpulver, daraus einen Rührteig herstellen.
100 g Haselnusskrokant,
100 g gemahlene Mandeln,

200 g feine Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel geschn.. Alles drei unterheben und

bei 175°C ca 45 Min. backen.

mit Haselnussglasur überziehen.

Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, bittere

2 EL Amaretto

20 g Mehl

150 g Marzipan - Rohmasse

120 g Zucker

4 EL Wasser, heißes

150 g Butter, weich

4 Ei

2 Eigelb

125 ml Schlagsahne

280 g Mehl

2 TL Backpulver

4 EL Kaffeepulver, frisch gemahlen

1 Prise Salz

30 g Mandeln (Blättchen)

30 g Kakaopulver

100 g Zucker

100 ml Wasser, warmes

80 g Palmfett

Zubereitung

Die Schokolade hacken und mit dem Amaretto beträufeln, das Mehl untermischen und beiseite stellen.

Die Marzipanrohmasse in einer Rührschüssel verkneten, das heiße Wasser hinzugeben und mit dem Handquirl glatt rühren. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Die Eier, das Eigelb und die Sahne unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Salz mischen und löffelweise unter die Masse rühren. Die gehackte Schokolade mit einem Holzspatel unterheben. Eine 3-Liter-Gugelhupfform ausfetten und mit Mehl bestäuben, dann den Teig einfüllen. Bei 175 Grad 50-55 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne fettlos rösten und abkühlen lassen. Kakaopulver

mit Zucker mischen, mit warmem Wasser verrühren, das Kokosfett dazugeben und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bepinseln und die Mandelblättchen vorsichtig an den Rand drücken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.06.03 Annette17

Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
0,5 Zitrone(n), Saft u. Schale
150 g Butter

1 Ei

150 ml Milch

1 Würfel Hefe
150 g Marzipan - Rohmasse, gewürfelt
100 g Walnüsse, grob gehackt
100 g Cashewnüsse, grob gehackt
200 g Haselnüsse, grob gehackt
1 Beutel Kuchenglasur, Haselnuss
etwas Kakaopulver

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen, zerlassene Butter und Ei zufügen. Milch mit etwas Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca.45.Min.gegen lassen.

Marzipan würfeln, Walnüsse und Cashewkerne grob hacken, und mit den grob gehackten Haselnüssen unter den Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform legen und ca.40. Min. gehen lassen.

Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei **175° Grad/ca.45-50 Min. backen.** Auskühlen lassen und mit Haselnussglasur überziehen und mit etwas Kakaopulver bestäuben

Von: genovefa56

Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei

150 g Haselnusskerne
50 g weiße Mandeln
150 g Walnusskerne
250 g weiche Butter
150 g Ursüße oder Vollzucker

4 -5 Eier

150 g Marzipanrohmasse
75 g Mehl Type 1050
1 Tüte Weinstein-Backpulver
1 Tüte Natur-Vanillezucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

Haselnusskerne, Mandeln und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Abkühlen und grob hacken.

Butter und Zucker mit dem Quirl des Handrührers so lange schlagen, bis der Zucker fast aufgelöst ist (wenn der Zucker vorher kurz durch den Mixer gegeben wird, beschleunigt sich dieser Vorgang). Die Eier nach und nach einrühren, bis die Masse sehr cremig ist. Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Mehl, Backpulver, Vanillezucker sowie Zitronensaft und schale unterrühren. Die Nüsse zugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 180°Cca. 60 Minuten backen,

Tipp.

Der Gugelhupf kann mit einer Haselnussglasur bestrichen oder einfach mit Staubzucker bestreut werden.

Pro Portion (bei 16 Stücken):

10 g Eiweiß,
35 g Fett,
31 g Kohlenhydrate,
480 kcal/2000 kJ

Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen
400 g Rhabarber
100 g Marzipan - Rohmasse
250 g Butter, weiche
125 g Zucker

6 m.- große Ei(er), getrennt

120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale
1 Prise Salz
50 g Mandeln, gehackte
100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kuvertüre, weiße

2 EL Pistazien, fein gehackte
evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.
Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.
Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.
Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).
5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Brennwert p. P.: 385

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.10.03 Tin007 CK

Rosinen Gugelhupf 5 Ei M

Rozijntulband

Ein lockerer, saftiger Gugelhupf nach holländischem Rezept

Zutaten:

Meersalz: 1 Prise

Mark einer Vanilleschote: 1 Stück

flüssiger Honig oder Zucker: 250 g

weiche Butter: 300 g

Rum: 5 Esslöffel

Rosinen: 300 g

Zartbitter oder Vollmilchkuvertüre: 200 g

Marzipanrohmasse: 125 g

Milch (bei Kuhmilchallergie z B Hafermilch): 125 ml

Backpulver: 1 Tüte

Dinkelvollkornmehl: 500 g

Eier: 5 Stück

Zubereitung:

Die Rosinen in Rum 1h einweichen.

Die weiche Butter mit dem Mixer ca. 1/2min cremig rühren, langsam den Honig (oder Zucker) einrühren bis eine cremige Masse entsteht. Vanille und Prise Salz dazugeben.

Die Eier einzeln einrühren (jeweils 1/2min pro Ei).

Das Mehl (am Besten frisch gemahlen) mit dem Backpulver mischen und Löffelweise unterrühren.

Die Marzipan mit den Fingern zerbröseln und hinzufügen.

Die Milch dazugeben.

füllen und

im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad ca. 60 min backen. (bei mir war er 90 min im Rohr)

Auskühlen lassen. Die Kuvertüre schmelzen und den Gugelhupf damit glasieren.

Wer keine Schokolade verwenden möchte kann auch einfach Puderzucker darüber streuen.

Mohn

Gugelhupf XVIII 5 Ei

Zutaten für Portionen

300 g Butter

150 g Mandeln, gemahlene

150 g Mehl

20 g Honig

120 g Puderzucker

1 Prise Zimt
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Tüte. Vanillezucker
½ Orange(n), unbehandelte

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 Prise Salz
80 g Zucker
100 g Mohn, Backmohn

Zubereitung

Die Wellenbackform mit 20 g flüssiger Butter bestreichen, 30 g gemahlene Mandeln damit ausstreuen. Den Backofen auf 170 °C vorwärmen.

Die restliche Butter bei Zimmertemperatur mit Honig, Puderzucker, Zimt, Nelkenpulver, Vanillezucker und abgeriebener Orangenschale in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach beimengen. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.

Den Mohn mit dem restlichen Mehl und den übrigen Mandeln trocken vermengen und mit dem Eischnee unter die Buttermasse ziehen. In die Backform füllen und 40 bis 45 Minuten bei 170 °C backen.

Den Gugelhupf gleich nach dem Backen stürzen und in der Form ca. 15 Minuten auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Freischaltung: 01.03.05

Mohn - Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

4 Ei , getrennt

1 Tüte. Vanillezucker

50 g Mehl

150 g Mohn, geriebener

1 TL Backpulver

1 EL Rum

1 TL Zimt

3 EL Milch

1 Tüte. Puddingpulver, Vanille

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren - Dotter dazu dann Mohn, Vanillezucker, Rum, Zimt und das mit den 3 Esslöffeln angerührte Vanillepulver zugeben.

Schnee schlagen - das Mehl mit Backpulver vermischen und Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse ziehen

Ca. 40 Min. bei 200- 220° backen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.06.03 Suppentopf CK

Mohn Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten:

180 g Butter,

180 g Zucker,

6 Eier,

180 g geriebener Mohn,

180 g geriebene Mandeln

Glasure:

130 g Schokolade,

100 g Butter

Anleitung:

Butter, 140 g Zucker und Dotter schaumig rühren, dann Mohn und Mandeln untermischen, und zuletzt den mit 40 g Zucker steifgeschlagenen Schnee unterheben. Den Teig in eine befettete, bemehlte Gugelhupf-Form füllen und

bei 160° ca. 1 Stunde backen.

im Originalrezept ist kein Backpulver angegeben, ich gebe aber schon immer eine halbe Packung dazu - wird meiner Meinung nach lockerer!

Mohn Gugelhupf I 2 Ei M

200 g trockener Quark

3 Ei Milch

2 Eier

1/8 l Öl

80 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Prise Salz

gut verrühren,

400 g Mehl

1 ½ P. Backpulver

vermischen, 2/3 des Mehlgemischs löffelweise unter die Masse rühren, den Rest des Mehls unterkneten

200 g Mohn

2 Ei Honig oder Marmelade

2 Ei Zucker

¼ l Milch

50 g Rosinen

vermischen unter ständigem Rühren erhitzen, dann kalt stellen. Der Teig wird zu einem Rechteck ausgerollt, der Füllung bestrichen, eingerollt in einer befetteten Bröseln bestreuten Gugelhupfform gelegt.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 4 / etwa 60 -70 Minuten

Mohn Gugelhupf II 8 Ei

300 g gemahlener Mohn,

200 g handwarme Butter,

60 g Puderzucker,

8 Eier,

180 g Kristallzucker,

150 g geriebene Haselnüsse,

1 Tl Vanillezucker,

1 Msp Zimt,

1 Prise Salz,

Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestreuen. Eine Gugelhupfform mit Butter austreichen und mit Mehl bestauben, [das Backrohr auf 170°C vorheizen](#).

Die Eier trennen, Butter mit Vanillezucker, Zimt, Staubzucker und Salz schaumig rühren, Eidotter nacheinander unterrühren. Eiweiß mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eidottermasse ziehen, restlichen Schnee abwechselnd mit Nüssen und Mohn vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form füllen, im vorgeheizten Rohr

1 Std 10 Min backen. Nach dem Ende der Backzeit Mohn Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Mohn Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten:

200 g Marzipan,
250 g Butter,
200 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Prise Salz,

6 Eier,

500 g Mehl,
1 Pkg. Backpulver,

150 ml Milch,

200 g gemahlene Mohn

Zubereitung:

Marzipan, Salz, Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und 75 ml Milch untermengen. Teig halbieren, eine Hälfte in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen, die andere Hälfte mit Mohn und der restlichen Milch verrühren und in die Form füllen, mit einer Gabel kurz unterziehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 65-70 Min. backen.

11.09.2004 23:04 Backfee

Mohn Marmorkuchen 6 Ei M

Für Rund 18 Stücke:

200 g Marzipanrohmasse,
250 g Butter/Margarine,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,
1 Prise Salz,
6 Eier (Größe M),
500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,

150 ml Milch,

200 g gemahlener Mohn (Reformhaus),
Puderzucker zum Bestäuben,
Minze zum Verzieren,
Fett und Mehl für die Form

1. Marzipan fein reiben. Weiches Fett mit Zucker, Vanillin Zucker, Marzipan und Salz cremig verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte den gemahlenden Mohn und 75 ml Milch rühren.

2. Eine Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt; 22 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben. Hellen und dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

3. [Den Kuchen im heißen Ofen](#) (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) 65- 70 Minuten backen. Etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

[Backzeit: ca. 65-70 Minuten](#)

Wartezeit: ca. 2 Stunden

[Nährwert: pro Stück](#) ca. 1620 kJ/390kcal, E 9 g, F 22 g, KH 38 g
Vida Nr. 12/04

[Mohn Napfkuchen](#) 4 Ei M

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl
1 P Backpulver

1/4 l Milch

150 g gemahlener Mohn
1 EL Puderzucker
Fett und Grieß für die Form

Zubereitung:

Kirschen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Fett mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. 225 g Zucker, Salz und Vanillezucker unterrühren.

Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und auf die Fett-Eiermasse sieben. 175 ml Milch nach und nach zufügen und alles verrühren.

Die abgetropften Kirschen unter 2/3 des Teiges heben und in eine gefettete und mit Grieß ausgestreute Napfkuchenform füllen. Restlichen Zucker, übrige Milch und Mohn unter restlichen Teig rühren. Teig auf den Kirschteig geben, glattstreichen.

Die Teige mit einer Gabel durchziehen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60-70 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und zirka 10 Minuten ruhen lassen. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mohnöl Gugelhupf 4 Ei

25 dag Zucker

1/8 l Mohnöl

1/8 l Wasser

28 dag Mehl

1 Messerspitze Backpulver

4 Ei trennen.

Zubereitung:

Dotter und Zucker abtreiben, Öl und Wasser langsam einschlagen, mit Backpulver versiebt Mehl und Schnee einheben, Ölkuchenmasse in befetteter und bemehlter Gugelhupfform

ca.1 Stunde bei 200° C backen. Der Gugelhupf wird durch den Zusatz von Mohnöl besonders flaumig und locker.

Saftiger Mohn - Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

6 Ei

1 Tüte. Backpulver
500 g Mehl

125 ml Milch

150 g Mohn, gemahlen
1 Limette(n)

Zubereitung

Form fetten, Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, mit Milch esslöffelweise unter die Masse ziehen. Limettensaft und Mohn unterrühren.

Teig in die Form füllen, glatt streichen, ca. 50 min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

Brennwert p. P.: 430

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.04.02 Muffinchen

Weihnachtsgugelhupf 7 Eigelb + 4 Eiweiß M

mit Vanillesabayon

Zutaten für Portionen

3 Eigelb

90 g Zucker

90 g Butter, (geschmolzen)

90 g Mohn, geröstet (gemahlen)

45 g Haselnüsse, geröstet (gerieben)

4 Eiweiß für Schnee

Butter, für die Form

Semmelbrösel, für die Form

250 ml Schlagsahne, (Schlagobers)

½ Vanilleschote(n), davon das Mark

4 Eigelb

40 g Zucker

Rum / Cognac

Zubereitung

Die Gugelhupfformen mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Das Backrohr auf 170 ° vorheizen.

Dotter mit Zucker schaumig schlagen, so dass die Masse fast weiß ist. Flüssige Butter unterrühren, Mohn und Nüsse einrieseln lassen. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in die Formen füllen und im Rohr ca. 35 Minuten backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten rasten lassen und aus den Formen stürzen. Warm mit dem Vanillesabayon servieren.

Vanillesabayon:

Das Obers mit dem Vanillemark aufkochen. Dotter und Zucker schaumig rühren, heißes Obers mit dem Schneebesen vorsichtig (sonst gerinnt es) einrühren. Die Mischung in den Topf geben und langsam erhitzen, bis eine schaumige Sauce entsteht, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Danach die Sauce durch ein Sieb streichen. Die Sauce zum Schluss mit einem Schuss Rum/Cognac verfeinern. Kann man auch weglassen.

Tipp: Die Sauce als Spiegel auf einen Teller geben, den Gugelhupf darauf stürzen und etwas Himbeersauce darüber gießen, mit einem Zahnstocher Zacken ziehen.

Man kann den Weihnachthupf auch mit einer Glasur, in dem man einen Stern steckt, servieren. Ebenso kann man die Masse in eine normale Gugelhupfform füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.12.04 Nora

Müsli

Müsli Gugelhupf 3 Ei M

150 g Butter,
150 g Backzucker,

3 Eier,

150 g Mehl,
1 Pkg. Vanillezucker,
1/2 Pkg. Backpulver,

150 g Schokoknuspermüsli,

Schokoladespäne.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, einrühren und zuletzt Knuspermüsli unterheben. Teig in eine ausgefettete und bemehlte Gugelhupf-Form füllen und mit Schokoladespänen bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Müsli Gugelhupf I 3 Ei + 3 Eiweiß

140 g Müslimischung (ungezuckert),
150 g Honig,

6 Eiklar,

3 Eidotter,

170 g Weizenvollmehl,
1 TL Backpulver,
100 g Butter (oder Diätmargarine).

Das Müsli mit 1/8 l Wasser eine Stunde quellen lassen. Eiklar zu Schnee schlagen, Honig nach und nach begeben und fertig schlagen. In die Müslimischung Eidotter einrühren. Zuerst den Schnee und dann das mit Backpulver vermischte Mehl locker daruntermischen. Die erwärmte Butter noch warm in die Masse einarbeiten. In eine befettete, mehlbestäubte Gugelhupf-Form füllen und

bei 170 Grad rund 45 Minuten backen.

Leicht überkühlt aus der Form stürzen.

Stellt eine ideale Zwischenmahlzeit dar.

Sehr gut geeignet bei Konzentrationsschwierigkeiten.

Müsli Gugelhupf II 3 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten:

140 g Müslimischung,
140 g Zucker,

6 Eiklar,

3 Dotter,

170 g Weizenvollkornmehl,
1 TL Backpulver,
140 g Öl,

Rum,

Wasser

Zubereitung:

Müsli mit 1/8 l Wasser und 2 cl Rum 1 Stunde quellen lassen. Gugelhupf-form mit Margarine befetten und Backrohr vorheizen. Eiklar zu Schnee schlagen, Zucker nach und nach begeben. In die Müslimischung Dotter einrühren, Schnee, das mit Backpulver versiebte Mehl und das Öl vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Masse in die mit Margarine befetteten Formen füllen und bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen.

Tipp:

Lassen Sie den Gugelhupf nach dem Backen in der Form überkühlen, dann löst er sich besser.

Schokomüsli Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Puderzucker

3 Ei

150 g Mehl

1 Tüte. Vanillezucker

½ Tüte. Backpulver

150 g Müsli (Schokoknuspermüsli)

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, einrühren und zuletzt Knuspermüsli unterheben. Teig in eine ausgefettete und bemehlte Gugelhupf-form füllen und mit Schokoladenspänen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.02.03 Dragonfly-Lady CK

Nüsse

diverse

Gugelhupf 4 Ei

4 Eier

300 g Puderzucker
1/8 Liter Öl
200 g Mehl
100 g Nüsse (gerieben)
1 Vanille Zucker
½ P Backpulver

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Alle Zutaten in eine Schüssel geben!
Mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 7 Minuten verrühren!

Eine Gugelhupfform be fetten und bemehlen!
Den Teig einfüllen!

Im Ofen bei 160 Grad ca. 1 Stunde backen!

Gugelhupf mit Nüssen 4 Ei M

14 STÜCKE:

150 g Vollmilch Nuss Schokolade,
100 g Butter/Margarine,
200 g Zucker,
1 Tüte Vanille Zucker,
1 Prise Salz,
4 Eier (Gr. M),
100 g gemahlene Haselnüsse,
100 g gemahlene Mandeln,
200 g Mehl,
1 Tüte Backpulver,

125 ml Schlagsahne,
2 Ei Puderzucker,

50 g braun weiße Schokolade

Fett und Paniermehl für die Form

1. Die Vollmilch Nuss Schokolade in feine Würfel schneiden. Fett mit Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Haselnüsse mit Mandeln, Mehl und Backpulver vermengen. Die Mischung mit der Sahne abwechselnd unter den Teig rühren. Die Schokoladenwürfel vorsichtig unterheben.

2. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Gugelhupfform (2 Liter Inhalt) glatt streichen.

Im heißen Ofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen.

3. Gugelhupf circa 5 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend stürzen. Auskühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Von der braun-weißen Schokolade Locken abziehen. Den Kuchen damit verzieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Wartezeit: ca. 2 Stunden

Nährwert: pro Stück ca. 1630 kJ/390 kcal E 7 g, F 24 g, KH 36 g

Vida Nr. 10/04

Gugelhupf mit Pinienkerne 1 Ei + 3 Eigelb M

12 Stück

280 g Glattes Mehl

125 ml Milch; ca.

20 g Germ / Hefe

120 g Butter

90 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 pk Vanillezucker

3 Dotter

1 Ei

1 Zitrone; die geriebene Schale

50 g Gehackte Pinienkerne

50 g Feingehackte Schokolade

50 g Korinthen; in Rum; mariniert

50 g Feingehacktes Zitronat

Butter und Mehl; für die Form

Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch zum Bestreuen

Vorbereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde machen; Germ in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung gießen; mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig verrühren; die Oberfläche mit Mehl bestäuben, diesen Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen; Butter auf Handwärme erwärmen und mit gesiebttem Staubzucker, etwas Salz und Vanillezucker sehr schaumig rühren; nach und nach Dotter und Ei einmengen und wiederum schaumig rühren; den aufgegangenen Vorteig (Dampfl) mit dem Dotterabtrieb, Zitronenschale und dem restlichen Mehl vermischen; wenn nötig noch etwas Milch beifügen, sodass der Teig schön weich ist; mit dem Kochlöffel so lange abschlagen, bis er Blasen wirft und an der Oberfläche seidig glänzt.

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen;

den Germteig zudecken und zum Gehen an einen warmen Ort stellen; noch einmal mit einem Kochlöffel durchschlagen; zuletzt Pinienkerne, Korinthen, Zitronat und Schokolade einarbeiten; eine hohe Gugelhupfform, z. B. eine Wasserbadform, mit Butter befetten und mit Mehl bestäuben; den Germteig 2/3 hoch in eine Form füllen und an einem warmen Ort aufgehen lassen; anschließend

im vorgeheizten Backrohr etwa 50 - 60 Minuten lang backen;

eventuell mit Alu-Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird; wenn der Kuchen durch ist (Nadelprobe machen!), den noch heißen Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen und sofort mit dem Staubzucker-Vanillezuckergemisch bestreuen; erst nach dem völligen Erkalten den Gugelhupf in Portionen aufschneiden.

Kürbis Gugelhupf 4 Ei

Für den Teig:

250 g Kürbisfleisch
150 g Möhren
250 g Butter oder ungehärtete Margarine
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz

4 Eier

300 g Mehl
2 TI Backpulver
50 g Kürbiskerne

100 g Walnusskerne
1 Messerspitze gemahlene Safran
Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form ausfetten und mit Mehl bestäuben. Das Kürbisfleisch fein würfeln. Die Möhren fein raspeln. Den Safran in einem Teelöffel heißem Wasser auflösen. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker, dem Salz und dem aufgelösten Safran cremig rühren. Die Eier nach und nach unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Das Kürbisfleisch, die Möhren, die Kürbiskerne und die Walnusskerne unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Kuchen

etwa 70 Minuten auf dem unteren Rost backen.

Den Gugelhupf etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Puderzucker bestreuen

Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
500 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
0,5 Zitrone(n), Saft u. Schale
150 g Butter

1 Ei

150 ml Milch

1 Würfel Hefe
150 g Marzipan - Rohmasse, gewürfelt
100 g Walnüsse, grob gehackt
100 g Cashewnüsse, grob gehackt
200 g Haselnüsse, grob gehackt
1 Beutel Kuchenglasur, Haselnuss
etwas Kakaopulver

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen, zerlassene Butter und Ei zufügen. Milch mit etwas Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gegen lassen.

Marzipan würfeln, Walnüsse und Cashewkerne grob hacken, und mit den grob gehackten Haselnüssen unter den Teig kneten. Zu einer Rolle formen

und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform legen und ca.40. Min. gehen lassen.

Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei **175° Grad/ca.45-50 Min. backen.** Auskühlen lassen und mit Haselnussglasur überziehen und mit etwas Kakao bestäuben

Von: genovefa56

Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei

150 g Haselnusskerne
50 g weiße Mandeln
150 g Walnusskerne
250 g weiche Butter
150 g Ursüße oder Vollzucker

4 -5 Eier

150 g Marzipanrohmasse
75 g Mehl Type 1050
1 Tüte Weinstein-Backpulver
1 Tüte Natur-Vanillezucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

Haselnusskerne, Mandeln und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Abkühlen und grob hacken.

Butter und Zucker mit dem Quirl des Handrührers so lange schlagen, bis der Zucker fast aufgelöst ist (wenn der Zucker vorher kurz durch den Mixer gegeben wird, beschleunigt sich dieser Vorgang). Die Eier nach und nach einrühren, bis die Masse sehr cremig ist. Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Mehl, Backpulver, Vanillezucker sowie Zitronensaft und schale unterrühren. Die Nüsse zugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 180°Cca. 60 Minuten backen,

Tipp.

Der Gugelhupf kann mit einer Haselnussglasur bestrichen oder einfach mit Staubzucker bestreut werden.

Pro Portion (bei 16 Stücken):

10 g Eiweiß,
35 g Fett,
31 g Kohlenhydrate,
480 kcal/2000 kJ

Nuss Nougat Marmorkuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 Butter,
175 g Zucker
1 P. Vanillin Zucker,
Salz

5 Eier,

500 g Mehl
1 P. Backpulver,

5 EL Milch

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

200 g Nuss Nougat

1 gestr. TL Kakao
200 g Glasur " Haselnuss"
Fett und gem. Haselnüsse für die Form,
Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren

1. Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Nüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Nüssen ausgestreute Form (22 cm Ø) füllen. Hälfte Nougat schmelzen. Mit Rest Teig und Kakao verrühren. Einfüllen, Unterziehen.

Kuchen bei 175 °C 1 Std. backen.

Auskühlen.

3. Glasur und Rest Nougat schmelzen. Auf dem Kuchen verteilen. Verzieren.

Zubereitung ca. 15 Minuten (ohne Backzeit).

Pro Stück ca. 470 kcal. E 8 g, F 27 g, KH 48 g

Laura Nr. 50/02

Nuss Nougat Puffer 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke
4 El Haselnussblättchen
je 150 g gemahlene Haselnüsse und Mandeln
75 g gehackte Mandeln
100g Nussnougat (schnittfest)

100g Zartbitterschokolade

200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

6 Eier (Gr. M)

200 g Butter/Margarine
300 g Zucker

6 El Milch

1 El Puderzucker

1. Haselnussblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Übrige Nüsse und alle Mandeln mischen und ebenfalls rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Eine beschichtete Napfkuchenform (ca. 2 l Inhalt) gut fetten und mit 3 El Haselnussblättchen ausstreuen. Nougat in kleine Würfel schneiden. Schokolade grob hacken.

3. Mehl, Backpulver, gemahlene Nüsse und alle Mandeln mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig verrühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehlmischung portionsweise abwechselnd mit der Milch unterrühren. Erst Schokolade und Nougat unter den Rührteig heben, dann den Eischnee unterheben.

4. Teig in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) **60 -75 min backen**. Kuchen erst ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker leicht bestäuben und mit den restlichen Haselnussblättchen streuen.

Extra Tipp:

Wer auf Haselnüsse alle reagiert, kann die Nüsse einfach durch die gleiche Menge Mandeln ersetzen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.

310 kcal/1300 k).

Eiweiß 4 g,

Fett 13

Kohlenhydrate 42 g
Bella Nr. 35/03

Tony Marshall Kuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 g Zucker

250 g Butter

250 g Mehl

6 Ei

150 g Nüsse, gemahlene

100 g Rosinen

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Kakaopulver

1 TL Zimt

4 große Äpfel

Rum, (für Rosinen)

Kuchenglasur, Rumgeschmack

Zubereitung

Rosinen in Rum einweichen (am besten über Nacht).

Äpfel in Würfel schneiden, Eier schaumig schlagen.

Alle Zutaten mischen, dabei Äpfel und Eischnee zum Schluss zugeben. Einige Rosinen aufheben.

In eine Gugelhupf-Form geben. Bei 180 Grad ca. 1 Std. backen.

Abkühlen lassen, Rumguss drüber, übrige Rosinen darauf verteilen.

Tipps:

Statt 150 g Nüsse kann man auch 75 g Nüsse und 75 g Mandeln nehmen.

Wenn man die Rosinen vor dem Zugeben in Mehl wälzt, rutschen sie im Kuchen nicht nach unten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.03.05 Dimoxinil

Haselnüsse

Gefüllter Napfkuchen 5 Ei

Rührteig aus
300 g Margarine oder Butter,
250 g Zucker,
1 Pkg. Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz,

5 Eier,

250 g Weizenmehl,
125 g Speisestärke,
2 gestr. TL Backpulver zubereiten.

Teig in eine gefettete gemehlte Napfkuchenform Durchm. 22 cm füllen und glatt streichen.

Füllung:

250 g gemahlene, leicht geröstete Haselnusskerne,
75 g Zucker,

1 Ei ,

3 El Rum und

4 El Wasser gut verrühren., auf den Rührteig streichen. Beide Schichten spiralförmig mit einer Gabel durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht und glatt streichen.

Ober-/Unterhitze etwa 180°C vorgeheizt. Heißluft

etwa 160 Grad nicht vorgeheizt Backzeit etwa 75 Min. Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einem Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Gefüllter Napfkuchen 6 Ei

300 g Butter

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

250 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

zu einem Rührteig verarbeiten in eine gefettete Napfkuchenform füllen

250 g gem. Haselnusskerne

leicht anrösten

75 g Zucker

1 Ei (Größe M)

3 El Rum

4 El Wasser

verrühren, auf den Teig geben spiralförmig unterziehen Backzeit: Ober-
/Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 / etwa 70 Minuten

Großmutter's Schokokuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

3 Ei

75 g Haselnüsse, gemahlen

125 g Kakaopulver

150 ml Milch

300 g Mehl

½ Tüte Backpulver

1 Prise Salz

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, danach Haselnüsse, Schokopulver, Milch, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und gut verrühren. Teig in eine gut gefettete Gugelhupf Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

14.01.02 Sofi

Gugelhupf mit Nuss Pralinen Kugeln 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M)

250 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TL Backpulver

4 EL Schlagsahne

150 g (12 Stück) knusprige Nuss Pralinen mit Nougat-Creme

1 P (100 g) Kuchenglasur "Dunkel"

2 EL gehackte Haselnüsse

Zubereitung

1. . Weiches Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Sahne unter die Fett Ei Masse rühren. Nuss Pralinen halbieren und unterheben.

2. Eine Gugelhupfform (2,3 Liter Inhalt) fetten und mit Paniermehl austreuen, Teig darin glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuchenglasur nach Packungsanweisung im heißen Wasserbad schmelzen. Beutel aufschneiden, Glasur in eine Schüssel geben und Haselnüsse untermengen. Glasur mit einem Esslöffel auf den Kuchen geben und fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 370 kcal, E 5 g, F 23 g, KH 35 g

Mini Nr. 50/03

Gugelhupf XII 5 Ei

Für den Biskuitteig:

5 Eier

1 Beutel Unser Bestes Vanille - Aroma
etwas Zitronen - Abrieb (unbeh.)

125 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

100 g Weizenmehl

1 Msp Backin

75 g (gemahlene) Haselnusskerne

50 g Grieß

50 g (getrocknete, feingewürfelte) Aprikosen (in 3 EL Aprikosen - Likör eingeweicht)

250 g (durchgepresste) Pellkartoffeln

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Für den Teig Eier, Aromen und Zitronen - Abrieb mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen!

Zucker und Vanille Zucker mischen!

In 1 Minute einstreuen!

Noch ca. 2 Minuten schlagen!

Mehl und Backin mischen, sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren!

Haselnusskerne, Grieß, Aprikosen - Würfel und Kartoffeln mischen, auf niedrigster Stufe vorsichtig unterrühren!

Den Teig in eine gefettete, mit gemahlene Haselnusskernen ausgestreute Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 170 - 200 Grad ca. 1 Stunde backen!

Heißlufttherd: 150 - 180 Grad, nicht vorgeh.

Gasherd: Stufe 3 - 4, nicht vorgeh.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen!

Auf einen Kuchenrost stürzen!

Erkalten lassen!

Mit Puderzucker bestäuben!

Haselnuss Marmorkuchen

FÜR RUND 16 STÜCKE.

250 g Butter/Margarine,

175 g Zucker,

1 Päckchen Vanillin Zucker ,

1 Prise Salz,

1/2 Fläschchen Butter Vanille Aroma ,

5 Eier (Größe M),

500 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

5 EL Milch,

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse,

200 g Nuss Nougat,

1 gestrichener TL Kakaopulver,

200 g Kuchen Glasur "Haselnuss",

Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren,

Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

1. Fett mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Butter Vanille Aroma schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Haselnüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Haselnüssen ausgestreute Napfkuchenform (22 cm Ø; 2,5 Liter Inhalt) füllen. 100 g Nougat in einem heißen Wasserbad schmelzen. Übrigen Teig mit Nougat und Kakaopulver verrühren. Ebenfalls in die Form füllen, mit einer Gabel vorsichtig durch die Teige ziehen.

3. **Im heißen Backofen** (E Herd : 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) **ungefähr 1 Stunde backen**. Abkühlen, stürzen, erkalten lassen. Kuchen-glasur zusammen mit 100 g Nougat schmelzen, auf dem Kuchen verteilen. Mit "Blüten" aus Mandeln und Haselnüssen verzieren Unteren Rand mit gehackten Nüssen bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit. ca. 1 Stunde

Wartezeit. ca. 1 Stunde

Nährwert pro Stück ca. 1970 kJ/470 kcal E 8 g, F 28 g, KH 48 g

Vida Nr. 52/03

Hefe Gugelhupf mit Nussfüllung 5 Ei M

600 g Mehl

1 Tüte. Hefe (Trockenhefe)

60 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale

250 ml Milch

100 g Butter

5 Ei(er)

150 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Rosinen

50 g Zucker

1 Tl. Zimt

Fett für die Form

Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel gut vermengen. Butter schmelzen, kalte Milch hineingießen und auf Handwärme abkühlen lassen. Dann mit 3 Eiern und der Mehlmischung zu einem glatten, glänzenden, nicht zu festen Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Die restlichen 2 Eier mit Nüssen, Rosinen, Zucker und Zimt zu einer cremigen Masse verrühren und beiseite stellen. Den Hefeteig kräftig durchkneten, zu einem Quadrat von 40 cm Kantenlänge ausrollen, die Haselnussfüllung darauf streichen, den Teig aufrollen und in eine gefettete Gugelhupfform legen. Zudecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Den Gugelhupf **etwa 40 Minuten goldgelb backen**.

Nougatkuchen 6 Ei M

Das Rezept ist für eine Gugelhupf-Form (ca. 2 l Inhalt)

Zutaten für 16 Portionen

200 g Nougat (schnittfeste Nussnougatmasse)

300 g Haselnüsse, gemahlene

200 g Margarine

6 m.- große Ei

200 g Mehl (Weizenmehl)

3 TL Backpulver

1 Becher Sahne

Semmelbrösel

Puderzucker

Zubereitung

Die Nougatmasse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen. Gemahlene Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett oder auf dem Blech im Backofen anrösten, bis sie leicht bräunlich werden. Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit dem Zucker vermischen. Margarine in einer anderen Schüssel schaumig rühren und dann löffelweise das Ei-Zucker-Gemisch dazu rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und löffelweise unterheben; dabei die Sahne hinzufügen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Haselnusskerne beimischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zuletzt die Nougatmasse in kleine Würfel schneiden und unterziehen. Den Teig in eine gut eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und glatt streichen. Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2. Backzeit: ca. 60 Minuten. Kuchen gut 10 Minuten in der Form abkühlen

lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.05.04 DesertRose

Nussgugelhupf 5 Ei M

5 Eier,

220 g Butter,

450 g Puderzucker,

1 Pkg Vanillezucker,

300 g Mehl,

1 Pkg Backpulver,

125 ml Milch,

150 g geriebene Haselnüsse,

Eier, Butter, Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und abwechselnd Mehl, Milch und Haselnüsse einrühren. Die Masse in einer gefetteten und bemehlten Form im Backrohr bei 180°C eine Stunde backen.

Nusskuchen 3 Ei

Schüttelkuchen

Zutaten für 2 Portionen

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Tasse/n Haselnüsse

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Tasse/n Kaffee, kalter

3 m.- große Ei(er)

180 g Butter, geschmolzen

Amaretto oder Rum-Aroma

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Dann die weiteren Zutaten hinzugeben und in einer fest geschlossenen Schüssel mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine gefettete Napfkuchen-Form geben und bei ca. 170 Grad ca. eine Stunde backen (Heißluft). Evtl. Puderzucker auf den fertigen Kuchen.

Zubereitungszeit: ca. 7 Minuten
18.02.03 Goldhamster022 CK

Nusskuchen 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen
300 g Zucker
300 g Mehl
1 Tasse/n Haselnüsse
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Tasse/n Kaffee, kalter

3 m.-große Ei(er)

180 g Butter, geschmolzen
Amaretto oder Rum-Aroma

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Dann die weiteren Zutaten hinzugeben und in einer fest geschlossenen Schüssel mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine gefettete Napfkuchen-Form geben und bei

ca. 170 Grad ca. eine Stunde backen
(Heißluft). Evtl. Puderzucker auf den fertigen Kuchen.

Zubereitungszeit: ca. 7 Minuten
18.02.03 Meadows

Nusskuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter, weiche
200 g Zucker

5 Ei

1 EL Rum
1 Prise Salz
375 g Mehl
1 Pck. Backpulver

125 ml Milch
150 g Haselnüsse, gemahlene

1 Becher Kuvertüre

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Rum und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach mit den gemahlene Haselnüssen und der Milch unter die Masse geben.

Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Kranzform geben und bei 150 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
02.03.04 ClaudiaWeis

Sprudel Nuss Kuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei
2 Tasse/n Zucker
1 Tüte Vanillezucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Kakaopulver (Kaba, Nesquick...etc.)
3 Tasse/n Haselnüsse, gemahlene
2 Tasse/n Mehl
1 Tüte Backpulver
1 Tasse/n Mineralwasser

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl, Kakaopulver, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Sprudelwasser dazu geben und gut verrühren. in eine gefettete Gugelhupf- oder Springform füllen und bei 150-170° C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
22.04.04 Urmel1

Vollwert-Gugelhupf mit Karotten 10 Ei

1/2 kg Haselnüsse
10 dag Weizen-Vollkornmehl
1/2 kg Karotten

10 Eier

40 dag Vollzucker
Schale einer Zitrone
Weiteres:
Vollzucker,
Haselnüsse (gerieben, geröstet),
Butter

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Gugelhupfform (Inhalt 3 l) mit Butter ausstreichen und mit Haselnüssen ausstreuen. Nüsse und Mehl vermischen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit der Hälfte vom Zucker und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren, Karotten untermischen. Eiklar mit restlichem Zucker zu cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel vom Schnee zügig in den Butterantrieb rühren. Nuss-Mehlmischung und restlichen Schnee unterheben. Masse in die vorbereitete Form füllen, zum Rand hin hoch streichen und im **vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen.** Den fertigen Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten in der Form rasten lassen, auf ein mit Vollzucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in gleichgroße Stücke schneiden.

Kokosnuss

Adventgugelhupf 2 Ei M

Kokosette-Dattel-Gugelhupf

Zutaten für 12 Portionen
250 g Mehl
½ Tüte Backpulver
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

120 g Butter

2 Ei

80 g Kokosraspel

125 ml Milch

80 g Datteln, klein gewürfelte
Marmelade (Marillenmarmelade)
Kokosraspel

Butter, Dotter und Zucker schaumig rühren. Das mit Puddingpulver und Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit Milch einrühren. Eischnee, Kokosraspel und Datteln unterheben.

Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und bei 180° ca. 1 Stunde backen. Ausgekühlt mit erwärmter Marillen(Aprikosen-) - Marmelade bestreichen und mit Kokosraspel bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
08.11.02 EvaS

Gugelhupf 3 Ei M

Unwiderstehlich saftig und herrlich locker!
Feiner Kuchen - festlich in Form!

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Pro Stück ca. 300 kcal

Für ca. 10 Stücke:

125 g (weiche) Butter
50 g (flüssiger) Honig
100 g Ananas - Konfitüre

3 Eier

80 g Kokosraspel
2 TL Backpulver
¼ TL (gemahlene) Vanille
150 g Mehl
40 g Sultaninen

50 g Schokolade (grob gehackt)
(kandierte) Ananas (f. d. Garnitur)

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen!

Butter, Honig und 50 g Ananas - Konfitüre in eine große Rührschüssel geben!

Alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren!

Die Eier nach und nach unterziehen!

50 g Kokosraspel, Backpulver, Vanille, Mehl, Sultaninen sowie Schokolade mischen!

Zur Butter - Masse geben!

Alles zu einem glatten Teig verrühren!

Den Teig in eine (gefettete) Gugelhupfform (ca. 20 cm Durchmesser) füllen!

Im Ofen ca. 40 Minuten backen!

Den Kuchen herausnehmen!

Kurz in der Form ruhen lassen!

Anschließend auf ein Gitter stürzen!

Ganz auskühlen lassen!

Restliche Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun anrösten!

Die übrige Ananas - Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen!

Mit einem Backpinsel auf dem Gugelhupf verteilen!

Die Kokosraspel darüber streuen!

Den Kuchen mit (kandierte) Ananas - Stückchen verzieren!

E 5 g F 19 g KH 27 g

Raffaello Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

50 g Kokosraspel

1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

250 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

50 g Speisestärke

4 EL Schlagsahne od. Kokosmilch

15 Konfekt, (Raffaello)

Kuchenglasur, Schokolade

Kokosraspel

Zubereitung

Butter, Zucker u. Vanillezucker schaumig schlagen. Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver, Stärkemehl und Kokosflocken mischen, und mit der Sahne zur Dottermasse unterrühren. Eischnee untermengen. Raffaello - Pralinen halbieren und unterheben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca. 60 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur Streifen überziehen. Mit etwas Kokosflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

06.08.04 genovefa56

Mandeln

Altdeutscher Napfkuchen 4 Ei M

500 g Mehl,
1 Pkg Hefe,
120 g Zucker,

1/8 l lauwarme Milch.

200 g Butter/Margarine,

4 Eier,

1 Pkg Vanillin-Zucker.

3 EI Milch.

50 g Rosinen.

50 g Korinthen,

50 g gehackte Mandeln,

1 EI Rum.

Mehl mit Hefe und einem Teelöffel Zucker vermischen Eier Und lauwarme Milch hinzugeben, mit einem Handrührer (Knethaken) gut durchschlagen und 20-30 Min an einem warmen Platz zugedeckt gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat. Butter den restlichen Zucker, Vanillin-Zucker und Milch schaumig rühren und mit dem Teig vermengen. Danach Rosinen Korinthen, Mandeln und den Rum unterrühren. Den fertigen Teig in eine gut gefettete Form füllen und nochmals 20-30 Minuten gehen lassen und abbacken. E-Herd 200°C vorgeheizt 60 Minuten

Altdeutscher Napfkuchen M

500 g Mehl
1 P. Hefe
1 TI Zucker

3 EI Milch

zu einem Hefeteig verarbeiten 30 Min gehen lassen.

150 g Zucker
200 g Butter (Margarine)
1 p. Vanille Zucker
schaumig rühren dem Teig vermengen
50 g Rosinen
50 g Korinthen
50 g gehackte Mandeln

1 EI Rum

unter den Teig rühren. Den fertigen Teig in eine gut gefettete Form füllen
nochmals 20- 30 Minuten gehen lassen

Backzeit: Ober /Unterhitze: 200°C / Heißluft: 160 170°C / Gas: Stufe 3
½ 4 / etwa 50 -60 Minuten

Altwiener Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

Teig:

25 dag Butter
25 dag Zucker
1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eier

1 Fl. Backaroma Zitrone
35 dag Mehl
1 Pkg. Backpulver

7-8 EI Milch

10 dag gewaschene, getrocknete Rosinen
5 dag geriebene Mandeln

Zum Bestreuen:

1 Pkg. Vanille Zucker

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Eier und Aroma hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt.

Rosinen und Mandeln unter den Teig heben und ihn in eine gut befettete Gugelhupfform füllen.

Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und

bei leichter Mittelhitze (ca. 160°) 50-60 Min. backen.

Nach dem Backen stürzen, auskühlen lassen und mit Vanille Zucker bestreuen.

Feiner Topfkuchen 3 Ei M

250 g Butter,

3 Eier,

200 g Zucker,

1/8 l. Milch,

1 Prise Salz,

250 g Mehl,

100 g gem Mandeln,

100 g Speisestärke,

1/2 Tüte Backpulver,

1 Tüte Vanille Zucker.

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach Eier, Vanille Zucker, Salz und Mandeln dazugeben. Das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl hinzufügen und die Milch unterrühren. Den Teig mit der Küchenmaschine ca. 10 Minuten, sonst etwa 1/2 Stunde schlagen. Eine Topfkuchenform gut ausfetten, mit Semmel. Mehl ausstreuen, Teig einfüllen und

im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen.

Sofort nach dem Backen stürzen, mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenguss überziehen.

Festtagsnapfkuchen 6 Ei

250 g Margarine
300 g Zucker

6 Eier,

3 Tropfen Backöl-Bittermandel
4 Tropfen Backöl Zitrone,
300 g Mehl,
100 g Gustin,
9 g (3 gestr, Tl.) Backin,
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten ihn in eine gefettete Napfkuchenform (z. B. Bielefelder Backform Silvia) füllen

Gas. 2 3 1/2
Strom: 175 -200.

Backzeit: 50-60 Min.

Gugelhupf 1 Ei

Raffiniert - cholesterinarm!

Für ca. 12 Stücke:

400 g (säuerliche) Äpfel
Zitronensaft
300 g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe
100 ml (lauwarmer) Apfelsaft

1 Ei

50 g Fruchtzucker (Schneekoppe)
1 MSP Zimt
75 ml Rapsöl
3 - 4 EL Diät - Hagebutten - Konfitüre
(Schneekoppe)
50 g Mandeln (gehackt)

Außerdem:

Fett + Mehl (f. d. Form)
Frischhaltefolie

Die Äpfel waschen, schälen, die Kerngehäuse entfernen!
Die Äpfel raspeln!

Mit etwas Zitronensaft beträufeln!
Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht braun werden!

Mehl mit Trockenhefe mischen!
Apfelsaft, Ei, Fruchtzucker, Zimt und Öl unterarbeiten!
So lange rühren, bis sich der Teig vom Rand löst!
Den Teig zugedeckt ca. ½ Stunde gehen lassen!

Den Teig verkneten!
Ausrollen!
Mit Hagebutten - Konfitüre bestreichen!
Die Mandeln darauf verteilen!
Teig einrollen!

In eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (20 cm Durchmesser) geben!
Nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen!

Dann im vorgeh. Ofen bei 180 Grad c. 50 - 60 Minuten backen!
Umluftherd: 160 Grad

Stürzen!
Ausdampfen lassen!

Zubereitungszeit: ca. ½ Stunde
Pro Stück ca. 219 kcal
2,4 BE 19 mg Cholesterin

KÜCHEN - TIPP:
Backen Sie gleich die doppelte Menge - der Gugelhupf lässt sich nämlich auch prima einfrieren!

Gugelhupf 4 Eigelb M o

100 g getrocknete Aprikosen,
50 g Mandelstifte,
1 Packung Schoko - Waffelblätter „Afrika“ (125 g von Bahlsen),

4 Eigelb,
75 g Zucker,
2 Vanille Zucker,
1 TI Pfefferkuchen - Gewürz,

2 Becher Schlagsahne a 200 g,
30 g Mandelblättchen,

1 EL Zucker

Aprikosen fein würfeln. Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen. Waffelblätter in streifen schneiden. Eigelb und Zucker mit den Schneebesen des Mixers sehr cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Mit den Aprikosen, Mandelstiften und Waffelblättern unter die Eis - Creme ziehen.

Eine Gugelhupfform (1,5 l Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Im Gefrierfach 5 Std. gefrieren lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, Zucker darüber streuen und Karamellisieren, abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Gugelhupf stürzen, dafür die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Mit Krokant anrichten.

Gugelhupf mit Zitronenguss 6 Ei + 1 Eiweiß M

1 Avocado

75 g Creme fraiche

7 El frisch gepresster Zitronensaft

250 g Butter/Margarine

1 Prise Salz

1 Tüte Vanille Zucker

200 g Zucker

6 Eier (Größe M)

500 g Mehl

1 Tüte Backpulver

50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

250 g Puderzucker

1 Eiweiß (Größe M)

Puderzucker zum Bestäuben

Fett und Mehl für Form

1. Avocado entkernen und das Fruchtfleisch pürieren. Creme fraiche mit 1 El Zitronensaft und dem Avocadopüree verrühren. Fett mit Salz, Vanille Zucker und Zucker verrühren. Eier nacheinander dazugeben. Mehl mit Backpulver und den gemahlenden Mandeln mischen, unterrühren. Die Avocadocreme ebenfalls einrühren.

2. Teig in einer gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt)

im vorgeheizten Ofen (E Herd: 175°C: Umluft: 150°C: Gas: Stufe 2) 55-65 Minuten backen. In der Form circa 20 Minuten abkühlen lassen. Stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Eiweiß und 6 EL Zitronensaft glatt verrühren. Den Guss gleichmäßig über dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dazu schmeckt ein Cappuccino oder eine heiße Schokolade.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: 55-65 Minuten

Wartezeit: ca. 4 Stunden

Nährwert pro Stück ca. 1340kJ/320 kcal, E 5 g, F 16 g, KH 38 g

Vida Nr. 45/03

Gugelhupf „altmodisch“ 2 Ei M

500 g Dinkel - Vollkornmehl (sehr fein)

40 g Hefe

0,2 Liter Milch

1 Prise Meersalz

125 g Honig

Vanille - Pulver

150 g Butter

2 Eier

100 g Rosinen

50 g (geriebene) Mandeln

2 EL Butter

30 g (gehackte) Mandeln

Lauwarme Milch mit dem Honig und der Hefe verrühren!

Aus allen Zutaten (außer 2 EL Butter und 30 g gehackte Mandeln) einen Hefeteig zubereiten!

Diesen gut 1 Stunde gehen lassen!

In eine (mit der Butter eingefettete, mit den restlichen Mandeln ausgestreute) Gugelhupfform geben!

Bei 175 Grad ca. 70 - 80 Minuten backen!

Herbstlicher Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

300 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

6 Ei

1 Zitrone(n), Saft & Schale davon
300 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver, knappes
200 g Mandeln, gemahlen

5 EL Schokolade, gerieben

Puderzucker, zum Verzieren

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen, sieben und unterrühren. Mandeln und Schokolade unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
07.08.04 Dragonfly-Lady

Kindergugelhupf 4 Ei

Zutaten:

1 Tasse Öl
1 Tasse Zucker
2 Tassen Mehl
1 Tüte Backpulver

4 Eier

3 Teelöffel Zitronensaft
100 gr. gemahlene Mandeln
4 Äpfel (klein gewürfelt)

alles zusammen zu einem Teig verarbeiten, Äpfel zum Schluss unterheben, alles in eine gefettete und panierte Gugelhupfform und

bei 160° Ober und Unterhitze 60 Min backen !!!!

Oben drauf dann mit Zuckerguss oder Schokoladenguss mit Smarties..... verzieren.

Königskuchen 4 Ei M

nach einem alten Rezept von Dr. Oetker

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

4 Ei

500 g Mehl

1 Backpulver

125 ml Milch

150 g Korinthen

100 g Rosinen

100 g Zitronat

100 g Orangeat

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Mandeln, ganz

1 Zitrone(n), die Schale

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver sowie der Milch hinzurühren. Dann alle Gewürze in den Teig geben.

Den Teig in eine Gugelhupf- bzw. Kastenform füllen.

Es ist zu beachten, dass der Kuchenteig in der Form noch steigt. So etwa nach 20 Minuten sollte mit einem spitzen Messer die obere Haut eingeritzt werden, er behält dann eine schönere Form.

Bei guter Mittelhitze (ca. 200°C) etwa 60 - 75 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

03.05.02 Thea°

Lockerer Schoko Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter oder Margarine

4 Ei

250 g Mehl
125 g Nüsse, gehackte oder Mandeln

150 g Schokoladenraspel

2 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

100 g Schokolade (Blockschokolade, helle oder dunkle, je nach Geschmack)

Zubereitung

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die 3 Eigelb dazugeben. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren. Nüsse und Schokostücke unter den Teig rühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Den Teig in einen gefetteten Gugelhupf oder eine Kastenform geben. Bei ca. 175 Grad 60-70 min backen. Blockschokolade schmelzen.

Kuchen abkühlen lassen, stürzen und mit geschmolzener Blockschokolade überziehen!

Tipp: Die Blockschokolade können Sie für ca. 10-15 min in einer hitzebeständigen Tasse mit in den Backofen stellen, dann brauchen Sie sie nicht im Wasserbad zu schmelzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.06.03 Angel-de-la-noche

Makronen Gugelhupf 5 Ei +1 Eiweiß

Zutaten:

5 Eier (300 g),

300 g Butter,

300 g Zucker,

300 g Mehl,

Salz

Makronenmasse:

1 Eiweiß,

2 El Zucker,

100 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gutiterrühren. Das Mehl

darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Für die Makronenmasse das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker untermischen. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Den Kuchenteig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen. Die Mandelmasse obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend alles miteinander mischen. In dem auf

[200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen](#)

(Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

[Meister Lampes Gugelhupf](#) 4 Ei M

200 g weiche Butter
250 g Zucker
1/2 TI Salz
1 TI ger. Zitronenschale

4 Eier

500 g Mehl
1 P. Backpulver

3-6 El Milch

100 g gehobelte Mandeln
200 g kleine Schokoladen- oder Nougateier
Butter für die Form
4 El Mandelblättchen
100 g Aprikosenkonfitüre.

[Den Backofen auf 190 °C vorheizen.](#)

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Etwas Salz, die geriebene Zitronenschale und nach und nach die Eier einrühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und untermischen.

Nur so viel Milch zum Teig geben, bis er schwer reißend vom Löffel fällt. Die Mandeln und die halbierten Ostereier hinzufügen und kurz unterrühren.

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Im Backofen auf der zweiten Stufe von unten

[60-65 Min. backen.](#)

Den Kuchen 10 Min. in der Form ruhen lassen,

dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne leicht rösten und zum Auskühlen beiseite stellen. Die Konfitüre erhitzen und durch ein feines Sieb streichen. Bei Bedarf mit etwas Wasser oder Aprikosensaft verrühren. Den Kuchen dünn mit etwas Konfitüre bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die restliche Konfitüre vorsichtig darüber streichen und fest werden lassen.

Varianten: Sie können diesen festlichen Kuchen statt mit Schokoladeneiern auch mit der gleichen Menge Rumrosinen zubereiten. Auch ein heller oder bunter Zuckerguss aus Puderzucker, Milch und Lebensmittelfarbe statt des fruchtigen Aprikosenüberzugs ist möglich und schmeckt köstlich.

Napfkuchen 6 Ei M

Zutaten:

250 g. ungehärtete Margarine

200 g. Zucker

6 Eier

1 P. Backpulver

250 g. Mehl

1 P. Raspelschokolade

100 g. gem. Mandeln,

1 P. Vanillesaucenpulver.

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. In eine gut gefettete und gebröselte Napfform füllen.

Backtemperatur: 180°C, Backzeit ca. 1 Std. Stäbchenprobe! Den Kuchen 15 min in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen. Ausgekühlt mit Puderzucker besieben oder Guss nach Wahl darüber geben.

Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

5 Ei

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
100 g Mandeln
100 g Nougat (Nuss-Nougat)

125 ml Sahne

300 g Aprikose(n), gewürfelte, frische

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Nussnougat schaumig rühren und nach und nach die Dotter dazurühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit den Mandeln und Sahne unter die Masse rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Aprikosen würfeln in etwas Mehl drehen und unter den Teig mischen.

In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen, stürzen und mit etwas Zucker u. Aprikosenspalten belegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.12.04 genovefa56

Pfälzer Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

6 Eier,

250 g Butter,

200 g Zucker,

2 Pck. Vanillezucker,

450 g Mehl,

50 g Speisestärke,

1 Pck. Backpulver,

150 ml lauwarme Milch,

1 Prise Salz,

Butter für die Form,

50 g geschälte Mandeln

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vor heizen. Die Eier trennen. Eigelbe, Butter, Zucker sowie Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen.

2. Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen. Alles über die Eigelbmasse

sieben und unterheben, dabei nach und nach die lauwarme Milch zugießen und einarbeiten.

3. Das Eiweiß mit Salz mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes sehr steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen unter den Teig ziehen.

4. Eine Gugelhupfform fetten. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe leicht an rösten und auf dem Boden der Backform verteilen.

5. Den Rührteig in die Gugelhupfform einfüllen und auf der mittleren Schiene des **Ofens etwa 60 Min. backen**. Unbedingt eine Garprobe machen. Auf ein Kuchengitter stürzen und den Rührkuchen gut auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 60 Minuten

kcal: ca, 320 pro Stück

Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

400 g Rhabarber

100 g Marzipan - Rohmasse

250 g Butter, weiche

125 g Zucker

6 m.- große Ei(er), getrennt

120 g Mehl

80 g Speisestärke

1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale

1 Prise Salz

50 g Mandeln, gehackte

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kuvertüre, weiße

2 EL Pistazien, fein gehackte

evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.

Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.

Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.

Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Brennwert p. P.: 385

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.10.03 Tin007 CK

Rhabarber Kokos Sahne Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

6 Ei

200 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Sahne

1 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma, flüssiges

100 g Kokosraspel

300 g Rhabarber, gewürfelt

2 EL Zucker

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma mit der Zugabe einzelner Dotter sehr schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver sieben und mit geschlagenem Eischnee und der Sahne abwechselnd zur Dottermasse rühren. Vom Rhabarber Haut abziehen, würfelig schneiden in Mehl wälzen, dann Rhabarber mit 2 El. Kristallzucker und den Kokosflocken vermischen und unter den Teig heben.

Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.

In der Form auskühlen lassen, stürzen. Mit Kokosflocken und Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
26.10.04 genovefa56

Rübli - Gugelhupf 7 Ei

Zutaten für 10 Portionen
300 g Möhre(n)
125 g Mehl (Weizenmehl)
200 g Zucker

7 Ei

200 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), unbehandelte
1 EL Puderzucker
Salz
Zimt
Nelken, gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.
Eine Gugelhupfform einfetten. Mohrrüben schälen und fein raspeln. Zitronenschale abreiben.
Eigelb, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver mit dem Rührgerät cremig rühren. Mohrrüben, Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben.
Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen.
Kuchen ca. 1 Std. backen.
Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 332

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
03.06.03 Steffisp CK

Zimt Gugelhupf 4 Ei

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

4 Eier schaumig rühren

abgeriebene Zitronenschale

1 gehäufte TL Zimt beifügen

250 g Mehl

1 P. Backpulver mischen, sieben und löffelweise untermischen

125 g Korinthen

125 g Rosinen waschen und gut abtropfen

125 g gem. Mandeln und mit den Mandeln unter den Teig heben.

Backen:

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und

bei 160-170 Grad ca. 50-60 Min. backen.

Zimtkuchen 4 Ei

250 g Butter

250 Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

½ Fl. Butter Vanille Aroma

1 ½ El Zimtpulver

4 Eier (Größe M)

250 g Mehl

1 P. Backpulver

100 g gem. Mandeln

einen Rührteig zubereiten noch

125 g Rumrosinen

unterheben Den Teig in eine gefettete Rohrbodenform (Ø 26 cm) füllen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 170°C / Heißluft: 170°C / Gas: Stufe 2 3 /
etwa 70 Minuten

150 g Puderzucker

3 El Rum

zu einem Guss verrühren den Kuchen damit bestreichen

Walnüsse

Alt Wien Gugelhupf 5 Ei

5 Eier,
2 EL Rum,
250 g Backzucker,
1/8 Liter Kronenöl (mit Butter - Geschmack),
1/8 Liter Wasser,
50 g Rosinen,
1 Zitrone,
4 EL Walnusskerne,
340 g Mehl,
1 TL Backpulver

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen! Rosinen mit Rum vermengen, Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Mehl mit Backpulver versieben. Walnüsse grob hacken.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen, Dotter mit 200 g Backzucker sehr schaumig rühren, nach und nach Öl einlaufen lassen und Wasser löffelweise beifügen. Eiklar mit restlichem Backzucker sehr steif schlagen. Walnüsse, Rumrosinen, Zitronensaft und- schale in die Öl-Dottermasse rühren, abwechselnd Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse heben, danach in die Gugelhupfform füllen und im Backrohr **ca. 60 Minuten backen**. Kuchen aus dem Rohr nehmen, kurz stehen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Zucker bestreuen.

Gugelhupf IX 4 Eigelb M

150 g glattes Mehl
150 g griffiges Mehl
20 g Germ (= Hefe)

5 EL lauwarme Milch

3 Eidotter

50 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Rum
75 g Verlassene Butter
abgeriebene Schale einer 1/4 Zitrone

125 g klarer Zuckersirup
15 g Semmelbrösel
75 g geriebener Walnüsse
abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone

125 g Topfen

40 g Staubzucker
15 g Butter

1 Eidotter

20 g Maizena

1 EL Rum

100 g Powidl (=Pflaumenmarmelade)

Mehl für die Arbeitsfläche

Eidotter zum Bestreichen

Butter und Mehl für die Form

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 2 Stunden 30 Minuten

Für den Germteig die Germ in der Milch auflösen und etwas von dem Staubzucker einrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Grube drücken, das Dampf eingießen, mit etwas Mehl bestauben, zuge- deckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann den restlichen Staubzucker, Vanillezucker, 3 Eidotter, Zitronenschale und Rum beifügen, alles zu einem glatten Teig schlagen. Zerlassene Butter einrühren und nochmals gut durchkneten, die Schüssel wieder abdecken und den Teig 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen eine Gugelhupfform mit Butter aus- streichen und mit Mehl bestreuen. Für die Topfenfülle 15 g Butter mit 40 g Staubzucker schaumig rühren, ein Eidotter unterrühren, dann den Topfen, Maizena und 1 EL Rum beifügen und alles gut verrühren. Für die Nussfülle in einem Topf den Zuckersirup aufkochen, mit Nüssen, Semmelbröseln und Zitronenschale gut verrühren, dann die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Germteig zu einer Rolle formen, mit einem Messer 24 Scheiben abschneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen, mit einem Streichmesser flach drücken. Auf je 8 Scheiben die Nuss- und Topfenfülle und den Powidl geben. Die Ränder mit Eidotter bestreichen, zusammenklappen und andrücken. Teigtaschen ü- berlappend in die Gugelhupfform legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

[inzwischen das Backrohr auf 200°C vorheizen](#). Patzergugelhupf in das vorgeheizte Rohr geben, 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 180°C re- duzieren, den Gugelhupf abdecken und weitere 50 Minuten backen. Nach dem Ende der Backzeit den Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, auf ein Ku- chengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzu- cker bestreuen.

Gugelhupf mit kandierten 8 Ei M

Früchten und Nüssen

9 dag Walnüsse

9 dag Bitterschokolade

40 dag glattes Mehl

9 dag Rosinen

1/4 kg kandierte, gewürfelte Früchte

8 Eier

30 dag Butter

6 dag Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Schale einer 1/2 Zitrone

20 dag Kristallzucker

Weiteres:

Salz,

Kristallzucker,

Butter,

Mehl

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Gugelhupfform (Inhalt 3 l) mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen. Nüsse und Schokolade grob hacken. Mehl mit Nüssen, Schokolade, Rosinen und Früchten mischen. Eier in Dotter und Klar trennen. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und wenig Salz gut cremig rühren. Dotter nach und nach untermischen. Eiklar mit Kristallzucker zu cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel vom Schnee zügig in den Butterabtrieb rühren. Die Mehl-Früchtemischung und restlichen Schnee unterheben. Masse in die Form füllen, zum Rand hoch streichen und im vorgeheizten **Rohr 50 Minuten backen.** Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten in der Form rasten lassen, auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Gugelhupf XXIX 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter

200 g Zucker

200 g Mehl

50 g gemahlene Nüsse

50 g gehackte Wallnüsse

50 g gehackte Schokolade

4 Eier

½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Orangenschalenaroma
Etwas Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Orangenschalenaroma gut verrühren. Backpulver mit Mehl mischen, Nüsse und Schokolade zugeben und unter den Teig rühren. In eine Kuchenform füllen und bei

180 Grad 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Honig Gugelhupf

200 g Honig
1 Tasse warmen, starken Schwarztee
1 Tasse Staubzucker
3 EL Öl
1 Tasse grob geh. Walnüsse
1 KL Natron
1 KL Zimt
1 Tasse Aranzini
1 Prise Nelkenpulver
2 bis 3 Tassen Mehl

Tee und Honig langsam verrühren (mit dem Mixer), Staubzucker einrühren. Öl, Nüsse, Natron, Nelkenpulver und Zimt untermengen. Aranzini und Mehl mit einem Kochlöffel leicht unterheben. Teig in eine gefettete und ausgebröselte Gugelhupfform (Inhalt 2 Liter) einfüllen, glatt streichen und **im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 50 bis 60 Minuten backen.** Gugelhupf in der Form überkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen.

Napoleon Gugelhupf 6 Ei M

300 g Mehl
60 g gehackte Walnüsse

60 g gehackte Blockschokolade

300 g handwarme Butter

6 Eier

1 Pkg Vanillezucker

60 g Puderzucker

2 El Rum

200 g Kristallzucker

1 Prise Salz

Butter und Mandelblättchen für die Form Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen, [das Backrohr auf 170°C vorheizen](#).

Eier trennen, das Mehl mit Schokolade und Nüssen gut vermischen. Butter mit Vanillezucker, Staubzucker und Salz schaumig rühren. Die Eigelb nacheinander unterrühren, zuletzt den Rum einrühren. Eiweiß mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees unter den Abtrieb ziehen, restlichen Schnee abwechselnd mit der Mehl-Schokolade-Nuss-Mischung vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form füllen, im vorgeheizten Rohr 1 Stunde backen. Nach dem Ende der Backzeit Gugelhupf aus dem Rohr nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

Nuss Gugelhupf 9 Ei

Zutaten für 1 Portionen

9 Ei

10 EL Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 EL Mehl

½ Tüte. Backpulver

2 TL Kakaopulver

300 g Walnüsse, geriebene

1 EL Rum

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Kristallzucker, Vanillezucker u. Rum schaumig schlagen. Geriebene Nüsse hineinrühren. Das Mehl mit Backpulver und den Kakao vermengen und mit der übrigen Masse gut verrühren. Eischnee unterheben.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°Grad/ca. 60-80 Min. backen. Bei 3/4 der Backzeit Kuchen mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
07.01.04 genovefa56 CK

Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
0,5 Zitrone(n), Saft u. Schale
150 g Butter

1 Ei

150 ml Milch

1 Würfel Hefe
150 g Marzipan - Rohmasse, gewürfelt
100 g Walnüsse, grob gehackt
100 g Cashewnüsse, grob gehackt
200 g Haselnüsse, grob gehackt
1 Beutel Kuchenglasur, Haselnuss
etwas Kakaopulver

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen, zerlassene Butter und Ei zufügen. Milch mit etwas Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca.45.Min.gegen lassen.

Marzipan würfeln, Walnüsse und Cashewkerne grob hacken, und mit den grob gehackten Haselnüssen unter den Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform legen und ca.40. Min. gehen lassen.

Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei **175° Grad/ca.45-50 Min. backen.** Auskühlen lassen und mit Haselnussglasur überziehen und mit etwas Kakaopulver bestäuben

Von: genovefa56

Patzergugelhupf 4 Eigelb M

150 g Mehl,
150 g Vollkornmehl,
20 g Hefe,

5 El lauwarme Milch,

3 Eigelb,

50 g Puderzucker,

1 Tl Vanillezucker,

1 El Rum,

75 g zerlassene Butter,

abger. Schale einer ¼ Zitrone,

125 g klarer Zuckersirup,

15 g Semmelbrösel,

75 g ger. Walnüsse,

abger. Schale einer ½ Zitrone,

125 g Quark,

40 g Puderzucker,

15 g Butter,

1 Eigelb,

20 g Maizena,

1 El Rum,

100 g Pflaumenmarmelade,

Mehl für die Arbeitsfläche, Eigelb zum Bestreichen, Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestreuen, Für den Hefeteig die Hefe in der Milch auflösen und etwas von dem Puderzucker einrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Grube drücken, den Vorteig eingießen, mit etwas Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min gehen lassen. Dann den restlichen Puderzucker, Vanillezucker, 3 Eigelb, Zitronenschale und Rum beifügen, alles zu einem glatten Teig schlagen. Zerlassene Butter einrühren und nochmals gut durchkneten, die Schüssel wieder abdecken und den Teig 20 Min gehen lassen. Inzwischen eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Mehl bestreuen. Für die Quarkfülle 15 g Butter mit 40 g Puderzucker schaumig rühren, ein Eigelb unterrühren, dann den Quark, Maizena und 1 El Rum beifügen und alles gut verrühren. Für die Nussfülle in einem Topf den Zuckersirup aufkochen, mit Nüssen, Semmelbröseln und Zitronenschale gut verrühren, dann die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Hefeteig zu einer Rolle formen, mit einem Messer 24 Scheiben abschneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen, mit einem Streichmesser flach drücken. Auf je 8 Scheiben die Nuss- und Quarkfülle und die Pflaumenmarmelade geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und andrücken. Teigtaschen überlappend in die Gugelhupfform legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 Min gehen lassen. [inzwischen das Backrohr auf 200°C vorheizen](#). Patzergugelhupf in das vorgeheizte Rohr geben, 10 Min backen, dann die Hitze auf 180°C reduzieren, den Gugelhupf abdecken und weitere 50 Min backen. Nach dem Ende der Backzeit den Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, auf ein Kuchen-

gitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Rübli Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 18 Stücke.

300 g Möhren

2 El Zitronensaft

5 Eier

200 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

So wird's gemacht:

1. Möhren schälen, putzen und sehr fein raspeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln,

2. **Ofen auf 180 Grad vorheizen.** Kranz oder Gugelhupfform sorgfältig mit flüssigem Fett auspinseln und mit Semmelbröseln austreuen.

3. Eier und Zucker cremig schlagen. Butter zerlassen und einrühren Nüsse, Stärke und Backpulver mischen. Mit den Möhren unter den Teig heben. In die Form füllen und auf der Mittelschiene ca, 45 Min. backen.

4. Den Kuchen vor dem Stürzen 5- 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann auf einem Rost abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronenglasur und Marzipanmöhren garnieren.

Zubereitung. ca. 45 Min.

Backen: ca, 45 Min.

Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M

250 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

5 Eier

Prise Zimt
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
80 g Walnüsse, gehackt

100 g Schokoflocken

200 g Weintrauben, halbiert und entkernt

100 ml Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und den einzeln dazu gegebenen Eigelben schaumig rühren.

Mehl und Backpulver sieben,

und mit den gehackten Walnüssen, und dem geschlagenen Eischnee und der Milch in den Abtrieb rühren.

Weintrauben leicht mit Mehl bestäuben, und mit den Schokoflocken unter den Teig mengen.

Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen,
und [im vorgeheiztem Backrohr 175°Grad/gute 60 Min. backen](#),
vielleicht nach Bedarf nach 3/4 der Backzeit abdecken....

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit etwas Weintrauben und Schokoflocken verzieren.

Grete

24.09.2004 08:06 Verfasser: genovefa56

22.02.05 genovefa56

[Zimt Gugelhupf](#) [5 Ei](#) [M](#)

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

350 g Mehl

[5 Ei](#)

1 EL Zimt

100 g Walnüsse, gehackte

150 ml Sahne

1 EL Rum

etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben

1 Tüte. Vanillezucker

1 Tüte. Backpulver
Puderzucker
Zimt

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronengeriebenes schaumig schlagen. Nach und nach Dotter zufügen und unterrühren.
Mehl, Backpulver und Zimt mischen und untermengen. Sahne und Nüsse zufügen und ebenfalls unterrühren. Eischnee in die Masse unterheben.
Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.
Auskühlen lassen und mit einem Puderzucker-Zimtgemisch bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
22.10.04 genovefa56 CK

Obst

Diverses

Baba au Rhum 3 Ei M

Zutaten:
250 g Mehl
20 g Hefe
1 TI Zucker

½ Tasse lauwarme Milch
100 g zerlassene Butter
Salz
20 g Zucker
abgeriebene Schale ½ Zitrone

3 Eier

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zum Tränken:

4 El Zucker
4 El Wasser
Saft von 3 Orangen und 1 Zitrone

3 Ei Rum

4 Ei Marillenmarmelade zum Bestreichen

Fülle:

2 Dosen Fruchtcocktail

3 Ei Rum

¼ l Obers (Sahne)

1 Pkt. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker darüberstreuen. Milch zugießen und zum Vorteig verrühren. 15 Minuten zugedeckt stehen lassen. Butter, Salz, Zucker, Zitronenschale und Eier unterrühren. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Eine Baba- oder Gugelhupfform mit Fett ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Form mit dem Teig füllen. Dann nochmals gehen lassen.

In den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200° C etwa 35 Min backen.

Dann aus der Form lösen - aber nicht herausnehmen. Zucker, Wasser, Rum, Orangen- und Zitronensaft aufkochen und über den Kuchen gießen. Gut einziehen lassen. Den Teigring auf eine Platte stürzen. Marillenmarmelade verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Den Fruchtcocktail auf einem Sieb abtropfen lassen, mit Rum beträufeln. Sahne steifschlagen, Vanillezucker zugeben und unter das Obst mischen. Alles in den Kuchenring füllen.

Birnen Schoko Sahne Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma

250 ml Sahne

100 g Schokolade, geschmolzene dunkle

250 g Birne(n), gewürfelte
etwas Kuchenglasur, Schoko
Pinienkerne, zum Verzieren

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma schaumig rühren. Einzelndie Dotter einrühren.

Mehl und Backpulver vermischen. Eiklar zu Schnee schlagen.

Gesiebtes Mehl abwechselnd mit Sahne und Eischnee unter die Dottermasse rühren. 1/3 des Teiges mit dunkler geschmolzener Schokolade verrühren. In 2/3 des Teiges die Birnenwürfel vermengen.

In eine gut gefettete, bemehlte Gugelhupfform 1/3 des Teiges füllen, darauf 1/3 dunkle Masse verteilen und dann den Rest des Teiges draufgeben. Im vorgeheizten Backrohr, bei 175° Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit etwas Schokoglasur und Pinienkernen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.03.05 genovefa56

Gugelhupf M

RÜHRTEIG herstellen!

Außerdem:

250 g Ananas - Stücke (a. d. Dose)
etwas Mehl (zum Wenden)

Für die Glasur:

200 g Zartbitter - Kuvertüre

Die Ananas - Stücke gut abtropfen lassen!

(evtl. noch etwas kleiner schneiden), leicht trockentupfen!

In etwas Mehl wenden!

Anschließend unter den Teig heben, bevor man den Eischnee dazugibt!

Den Teig in eine (gefettete) Gugelhupfform (2 Liter Inhalt) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad - untere Schiebeleiste - ca. 1 Stunde backen!

Abkühlen lassen!

Die Kuvertüre schmelzen!

Den Gugelhupf damit rundherum bestreichen!

Pro Stück ca. 8 g Eiweiß, 18 g Fett, 66 g Kohlenhydrate = 485 kcal/2038 kJ

Heidelbeere Joghurt Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

300 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

5 Ei

250 g Heidelbeeren, (auch TK)

250 ml Joghurt (3,5% Fett)

etwas Aroma, (flüssiges Vanillearoma)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Vanillearoma schaumig rühren. Eidotter nach und nach einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter die Dottermasse sieben und mit dem Joghurt vermengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Heidelbeeren unter den Teig rühren.

Gugelhupfform fetten und bemehlen, Teig einfüllen.

Backrohr auf 175°Grad vorheizen und den Gugelhupf ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.02.05 genovefa56 CK

09.08.04 18:23 Verfasser: genovefa56

Marillen-Gugelhupf 4 Ei

20 dag Staubzucker,

1/8 l Öl,

1/8 l Wasser,

1 Ei Rum,

4 Eier,

Saft und abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone,
25 dag griffiges Mehl,
2 TI Backpulver,
1 Dose Marillen (klein, 250 g).

Zucker, Öl, Dotter, Zitronensaft, Zitronenschale und Rum so lange rühren, bis die Masse dick wird. Wasser tropfenweise einrühren. Mehl und Backpulver vermengen und gleichzeitig mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen. Marillen abtropfen lassen, mit Mehl bestauben und unter die Masse mengen. Teig in eine große, ausgefettete und bebröselte Gugelhupfform füllen und bei mäßiger Hitze (Heißluft 150 Grad)

ca. 90 Minuten backen.

Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

5 Ei

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
100 g Mandeln
100 g Nougat (Nuss-Nougat)

125 ml Sahne

300 g Aprikose(n), gewürfelte, frische

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Nussnougat schaumig rühren und nach und nach die Dotter dazurühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit den Mandeln und Sahne unter die Masse rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Aprikosen würfeln in etwas Mehl drehen und unter den Teig mischen.

In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen, stürzen und mit etwas Zucker u. Aprikosenspalten belegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.12.04 genovefa56

Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M

250 g Butter
200 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

5 Eier

Prise Zimt
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
80 g Walnüsse, gehackt

100 g Schokoflocken

200 g Weintrauben, halbiert und entkernt

100 ml Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und den einzeln dazu gegebenen Eigelben schaumig rühren.

Mehl und Backpulver sieben,

und mit den gehackten Walnüssen, und dem geschlagenen Eischnee und der Milch in den Abtrieb rühren.

Weintrauben leicht mit Mehl bestäuben, und mit den Schokoflocken unter den Teig mengen.

Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen,
und [im vorgeheiztem Backrohr 175°Grad/gute 60 Min. backen](#),
vielleicht nach Bedarf nach 3/4 der Backzeit abdecken...

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit etwas Weintrauben und Schokoflocken verzieren.

Grete

24.09.2004 08:06 Verfasser: genovefa56

22.02.05 genovefa56

Zwetschken Karamell Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver

4 Ei

1 EL Rum
2 Msp. Zimt

100 ml Sahne

etwas Sirup (flüssigen Karamellsirup)
250 g Pflaumen (Zwetschken), halbiert...entkernt...in Scheiben geschnitten

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rum schaumig rühren. Nach und nach Dotter darunter rühren.

Mehl und Backpulver mischen, auf den Abtrieb sieben und mit Sahne alles vermengen. Geschlagenen Eischnee unterrühren.

In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform die Hälfte des Teiges füllen, Zwetschken rundum auf den Teig legen und etwas flüssiges Karamell verteilen.

Die restliche Hälfte des Teiges einfüllen und nochmals etwas flüssiges Karamell rundum darauf geben. Etwas mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

10.02.05 genovefa56

Erdbeeren

Gugelhupf X 4 Eigelb M o

(Eis - Joghurt)

400 g Erdbeeren,
2 EL Grenadine - Sirup,
2 Blätter Gelatine,

4 Eigelb,

4 EL trockener Weißwein,

300 g Joghurt,

250 g Schlagsahne,

Erdbeeren (zur Dekoration)

Die Erdbeeren putzen und zusammen mit dem Grenadinesirup pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb, Wein und Zucker im heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist. Die Gelatine ausdrücken und in der Eiermasse auflösen. Ins kalte Wasserbad stellen und weiterrühren, bis die Creme kalt ist. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den Joghurt und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in eine Gugelhupfform füllen. Die andere Hälfte mit dem Erdbeerpüree mischen und ebenfalls einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Creme ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Den Gugelhupf für 4 Std. in den Gefrierschrank stellen. Den Gugelhupf eine halbe Stunde vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen kurz in heißes Wasser halten. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Gugelhupf XXVIII M o

(Eis - Erdbeer)

1 ½ kg Erdbeeren,
4 EL Puderzucker,

250 g Mascarpone,

350 g Sahne - Dickmilch,
6 EL Zucker,

400 g Sahne,

die Schale von einer unbehandelten Orange,
50 g Pistazien,
Zitronenmelisseblättchen

Von den Erdbeeren einen Teil (600 g) waschen, trockentupfen. Stielansätze entfernen.

Die Früchte pürieren, durch ein Haarsieb streichen.

Mit dem Puderzucker verrühren.

Den Mascarpone mit Dickmilch und Zucker verrühren.

Die Sahne steif schlagen. Mit der Orangenschale unter die Mascarpone - Masse ziehen.

Die Mascarpone- und das Erdbeermark abwechselnd in eine Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) einfüllen.

Die Masse mit einer Gabel durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.

Den Gugelhupf über Nacht gefrieren!

Zum Servieren den Rand mit einem Messer ablösen.

Einen Teller auf die Form legen, die Form samt dem Teller umdrehen.

Bei Zimmertemperatur $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std. antauen lassen.

Den Gugelhupf aus der Form stürzen.

In den Gefrierer stellen, damit die äußere Schicht wieder fest wird.

Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen, vierteln.

Das Eis in Scheiben teilen.

Mit Früchten auf Tellern anrichten.

Mit Pistazien und Kräuterblättern dekorieren.

Himbeeren

Himbeer Napfkuchen 4 Ei

habe auch noch ein tolles Rezept von einem Himbeer-Napfkuchen.

200 g TK Himbeeren

200 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von einer Zitrone

4 Eier

2 El Rum , habe ich weggelassen

100 g Speisestärke

2 TI Backpulver

2 TI Puderzucker

Zubereitung: Himbeeren mit 1 El Mehl mischen. Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Den Rum zufügen. Restliches Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unter die Fettmasse rühren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform geben, obenauf vorsichtig die Himbeeren geben. Anschließend mit einer Gabel die Himbeeren unter den Teig mengen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 Min. backen.

Später mit Puderzucker bestäuben.

Himbeergugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

250 g Butter, plus etwas mehr zum Einfetten

200 g Zucker

1 Prise Salz

½ Pck. Aroma (flüssiges Bourbon-Vanilleextrakt, ersatzweise 1 Pck Vanillezucker)

4 Ei

250 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Zitrone(n) - Schale, geriebene, unbehandelt

100 ml Milch, (je nach Konsistenz weniger oder mehr)

150 g Himbeeren

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Salz, Aroma, Eiern, gesiebttem Mehl und Backpulver und Zitronenschale einen Rührteig herstellen. Milch nach und nach unterrühren.

Himbeeren unterheben (hier können auch tiefgefrorene verwendet werden).

Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Darauf achten, dass die Beeren gleichmäßig verteilt sind, damit der Kuchen später nicht durchbricht.

Bei Umluft 160°C, Ober-/ Unterhitze 175°C im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den ausgekühlten Gugelhupf damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.04.05 Lari

Sandkuchen-Gugelhupf mit Himbeermark 4 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

300 g Mehl

100 g Stärkemehl

1 Tüte. Backpulver

4 Eier

etwas Zitronen geriebenes

1 El. Rum

125 ml Milch

250 g Himbeeren

2 El. Zucker

1 El. Stärkemehl

Schokoladeglasur, Himbeeren und Streuselzucker zum verzieren

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronengeriebenes cremig rühren.

Nach und nach Dotter beigeben.

Mehl, Backpulver und Stärkemehl vermischen, und gesiebt abwechselnd mit Milch zum Dotterabtrieb geben.

Geschlagenen Eischnee unterheben.

Himbeeren mit 1 Löffel Wasser erhitzen, mit der flotten Lotte passieren.

1 El. Stärkemehl und 2 El. Zucker mit etwas Wasser verquirlen, in die passierten Himbeeren einrühren und kurz erhitzen, dann das Himbeermark abkühlen lassen.

In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform einen Teil Teig füllen, etwas Himbeermark verteilen, wieder Teig, und dann wieder Himbeermark mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr, 175°Grad/ca.60 Min. backen.

nach 3/4 der Backzeit mit Folie vielleicht abdecken.

Auskühlen lassen, stürzen mit Schokoladeglasur überziehen und mit ein paar Himbeeren belegen, und mit Streuselzucker bestreuen.

Grete

06.07.04 07:25 Verfasser: genovefa56

Kirschen

Buttermilch Kuchen mit Früchten 4 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), 680ml

1 Dose/n Mandarine(n) -Orangen (314 ml)

150 g Butter

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

4 m.-große Ei(er)

350 ml Buttermilch

10 Tropfen Bittermandelöl

500 g Mehl u. 2 El. extra

250 g Puderzucker

5 El Zitronensaft

Fett

Paniermehl

Zubereitung

Kirschen und Mandarinen abtropfen lassen.

Fett, Zucker und Vanille .-Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Buttermilch und Backaroma zufügen und unterrühren. 500 g Mehl und Backpulver vermischen, zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Kirschen in 2 El Mehl wenden. Mit den Mandarinen unter den Teig heben.

Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) fetten, mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen.

Bei 175 Grad 70-80 Min. backen.

Kuchen nach der Hälfte der Backzeit evtl. abdecken. Vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Napfkuchen mit dem Zuckerguss überziehen und trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.10.02 Friesin

Buttermilch Napfkuchen II 4 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen

4 Eier (Gew.-Kl. M)

1 1/2 Tassen Zucker (ca. 270 g)

2 Tassen Buttermilch (ca. 365 ml)

10 Tropfen Backaroma "Bittermandel"

4 1/2 Tassen Mehl (ca. 575 g)

1 1/2 Päckchen Backpulver

1 Packung Puddingpulver „Vanille“ (für 1/2) Milch)

1-2 El Mehl zum Wenden
250 g Puderzucker
5-6 El Zitronensaft

Zubereitung:

1. Kirschen und Mandarinen abtropfen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Buttermilch und Bittermandelöl unterrühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen. Ebenfalls zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Kirschen in Mehl wenden. Zusammen mit den Mandarinen vorsichtig unter den Teig heben.
2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt) füllen.
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) **55-65 Minuten backen.**
Nach der Hälfte der Backzeit evtl. mit Pergamentpapier bedecken.
3. Puderzucker mit Zitronensaft glatt verrühren, ausgekühlten Napfkuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).
Arbeitszeit ca. 30 Min.

Buttermilch-Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

400-500 g Sauerkirschen oder 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen
4 Eier (Gr. M)
270 g Zucker

350 ml Buttermilch

10 Tropfen Backaroma „Bittermandel“
570 g Mehl
1 1/2 Päckchen Backpulver
1 Packung Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch)
1-2 El Mehl zum Wenden
Fett und Mehl für die Form
250 g Puderzucker
16 El Zitronensaft
evtl. Melisse zum Verzieren
Pergamentpapier

Zubereitung:

1. Frische Kirschen waschen, entsteinen. Kirschen aus dem Glas und Mandarinen abtropfen lassen. Einige Früchte zum Verzieren beiseite legen. Eier und Zucker schaumig rühren. Buttermilch und Bittermandelöl zugeben, unterrühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver unterrühren.
2. Kirschen in Mehl wenden. Mit den Mandarinen unter den Teig heben. Teig in gefettete, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen.
3. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 55 bis 65 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Kuchen mit dem Zitronenguss bestreichen, mit zurückgelegten Kirschen und Mandarinen verzieren. Dazu schmeckt Sahne.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 1 Stunde

Wartezeit ca. 30 Minuten

Leckere Varianten für den Kuchenguss:

5-6 El Kirschsafft mit
250 g Puderzucker verrühren. Oder den Kuchen mit
250 g geschmolzener Vollmilch- bzw. Zartbitter-Kuvertüre bestreichen.

Himmliche Gussvariante zu Schokoladenkuchen:

50 g Butter und
100 g Puderzucker mit
1 Eigelb verrühren. Eventuell mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale oder gehackten Walnüssen (7 El) oder
1 Tl Rosenwasser und
1/4 Tl Zimt verfeinern.

Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei

Zutaten
für ca. 12 Stücke
250 g Sauerkirschen oder
1 Glas (370 ml) Kirschen
4 Eier (Gr. M)
100 g weiche Butter/Margarine
125 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
200 g + 1 2 El Mehl

2 gestr. TI Backpulver
12 ganze geschälte Mandeln
1 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Eier trennen. Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eigelb einzeln unterrühren. Gemahlene Mandeln, 200 g Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Kirschen in 1 2 Ei Mehl wenden und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Eine Gugelhupfform (ca. 1 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Formboden mit ganzen Mandeln auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C /Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 50 60 Minuten backen. Kuchen in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Extra Tipps:

So bleiben Gugelhupf & Co. lange frisch und schön saftig: Ausgekühlten Kuchen rundherum gut in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Gugelhupf mit einem Guss überziehen, so wird der Kuchen auf süße Art eingewickelt. Je nach Geschmack ca. 200 g Halbbitter , Vollmilch oder auch mal weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Oder mit einem Zuckerguss überziehen: 150 g Puderzucker und 1 2 Ei Zitronensaft glatt rühren. Kuchen unbedingt überall mit Guss einstreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.

190 kcal/790 kJ.

Eiweiß 4 g,

Fett 13 g.

Kohlenhydrate 13 g

Bella Nr. 35/03

Kirsch-Gugelhupf 5 Ei M

1 Glas Sauerkirschen,
200 g Butter,

200 g Zucker,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
Schale einer Orange,

5 Eier,

5 EI Milch,

1 1/2 TI Lebkuchengewürz,
250 g Mehl,
2 TI Weinsteinbackpulver,
1-2 EI Mehl,

12 EI Whiskey-Sahne-Likör,

150 g Puderzucker,
1 TI Kakao.

Kirschen abtropfen lassen. Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Orangenschale schaumig rühren. Eigelb, Milch und Gewürze unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und unter die Fett-Eimasse heben. Kirschen mit 1-2 EI Mehl bestäuben unter den Teig heben. Gugelhupfform fetten, mit Mehl bestäuben, Teigmasse einfüllen und bei

150° ca. 1 Stunde backen.

In der Form etwas auskühlen lassen, dann stürzen und mit 6 EI Likör tränken. Den Kuchen mit einem Guss aus 6 EI Likör, Puderzucker und Kakao überziehen.

Kirschgugelhupf 4 Ei

Rührteig:

250 g Butter
120 g Zucker-Jodsalz
1/2 Vanilleschote

4 Eier

200 g Weizenmehl
150 g Weizenstärke
8 g Backpulver
50 g Marzipanrohmasse

Tränke:

200 ml Kirschsafft
Saft einer halben Zitrone
100 g Zucker
evtl. Schuss Kirschwasser

Dekor:

-Aprikosenmarmelade
-Puderzuckerglasur

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit einem Ei glatt arbeiten. Butter, Zucker mit Jodsalz und Vanilleschote schaumig rühren und die restlichen Eier nach und nach dazugeben.

Die glatt gearbeitete Marzipanrohmasse hinzufügen und noch mal kurz unterrühren.

Weizenmehl, Weizenstärke, Backpulver sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Für die Kirschfüllung Kirschsafft, Zucker, Zimt, Rotwein und Weizenstärke in einen Topf geben und aufkochen, vom Herd nehmen und die entstein-ten Kirschen sowie die gehackten Walnüsse zugeben. Die Füllung ausküh-
len lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Etwa zwei Drittel Rührteig in eine ausgebutterte und bemehlte Gugelhupfform einfüllen, Kirschfüllung aufspritzen und mit einer Gabel kurz vermischen (marmorieren).

Darauf den restlichen Rührteig verteilen und

im Backofen bei 175 Grad ca. 50 - 55 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. Für die Tränke Kirschsafft und Zitronensaft mit Zucker aufkochen und in die vorherige Gugelhupfform füllen. Den Ku-
chen wieder zurück in die Form stürzen und so lange liegen lassen, bis die Tränke aufgesaugt ist.

Danach den Kuchen mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Puderzuckerglasur dünn überziehen.

Kirschgugelhupf mit 5 Ei M

Baileys-Guss

1 Glas (720 ml) Kirschen
200 g Butter
100 g + 100 g Zucker

1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale 1 Orange

5 Eier

3 EI Milch

je 1/2 TI Anis, Kardamom, Nelken und Zimt oder 1 1/2 - 2 TI Lebkuchengewürz

250 g + 1-2 EI Mehl

2 TI Backpulver

Fett und Mehl für die Form

12 EI Whisky-Sahne-Likör (z.B. Baileys)

150 g Puderzucker

1 TI Kakao

ca. 2 EI gehackte Pistazien

Kirschen abtropfen lassen.

Weiches Fett, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Orangenschale cremig rühren.

Eier trennen.

Eigelb, Milch und Gewürze unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen.

Eischnee unter die Fett-Eimasse heben.

250 g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Kirschen mit 1-2 EI Mehl bestäuben und unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform füllen.

Im Ofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 1 Std. backen.

In der Form etwas auskühlen lassen.

Dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zwischendurch mit 6 EI Likör tränken.

6 EI Likör, Puderzucker und Kakao glattrühren.

Den Gugelhupf damit überziehen und mit Pistazien bestreuen.

Trocknen lassen.

Dazu: Schlagsahne

Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

250 g Butter,

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker,

Salz

4 Eier (Größe M)

300 g + 1 Ei Mehl

100 g Speisestärke

1 Tüte Backpulver

4 Ei Amaretto (Mandellikör)

200 g Puderzucker

2-3 Ei Zitronensaft

evtl. Amarettini zum Bestreuen

Fett und Paniermehl für die Form

1. Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 300 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren.

2. Kirschen im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Gugelhupfform (23 cm, ca. 2,5 Liter Inhalt) mit Fett ausstreichen und gut mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen, Kuchen

im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 50-60 Minuten backen.

4. Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5. Puderzucker in Zitronensaft und 2-3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen.

Nach Belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei

300 g Butter od. Margarine

250 g Zucker

250 g Mehl

1 Pkg Vanillezucker

1 TI Backpulver

5 Eier

50 g Speisestärke

1 Glas entsteinte Schattenmorellen
½ TL gemahlener Zimt
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Butter, gesiebten Zucker (200 g), Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb zufügen. Mehl und Speisestärke, und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Unter den Teig heben. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft bis auf 4 EL Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glattrühren, zufügen und nochmals aufkochen lassen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Eine Napfkuchenform fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glattstreichen. Das Kirschkompott darauf geben. Restlichen Teig darauf verteilen, spiralförmig unter die Kirschen ziehen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backrohr 200°C, 1 Std backen,

letzte Drittel mit Backpapier abdecken, damit die Kuchenoberfläche nicht zu braun wird. Auskühlen lassen und mit Kuvertüre überziehen.

Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Für den Teig

300 g Margarine
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker

5 Eier

250 g Mehl
50 g Speisestärke

300 g Halbbitter Kuvertüre

Für die Füllung

1 Glas (680 ml) Schattenmorellen
1/2 TL gemahlener Zimt
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. den Saft auffangen. Saft bis auf 4 EL, mit Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glattrühren,

zufügen und nochmals aufkochen lassen. Die Kirschen unterrühren und erkalten lassen. Fett, 200 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb zufügen. Mehl und Speisestärke mischen und unterrühren. Eiweiß und den restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Eine Napfkuchenform (2 l Inhalt) fetten. Die Hälfte des Teiges hineinfüllen und glattstreichen. Das Kirschkompott darauf geben. Restlichen Teig darauf verteilen, spiralförmig unter die Kirschen ziehen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std backen.

Anschließend den Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen und fest werden lassen.

Schoko Kirsch Gugelhupf II 5 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

300 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver

5 Ei

50 g Speisestärke

1 EL Rum

1 Becher Kuchenglasur, Schokolade

Für die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen, entsteint

½ TL Zimt, gemahlener

2 EL Zucker

2 EL Speisestärke

Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker u. Rum schaumig rühren, Eier trennen, Eigelbe einzeln zufügen.

Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und unter den Teig heben.

Für die Füllung:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft, bis auf 4 EL, mit Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glatt rühren, zufügen und nochmals aufkochen lassen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen.

Eine Gugelhupfform fetten und bemehlen. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glatt streichen.

Die Kirschfülle darauf geben, restlichen Teig darauf verteilen, spiralenförmig mit einer Gabel durch den Teig ziehen.

Im vorgeheizten Backrohr 180° Grad/ca. 60-70 Min. backen. (letztes Drittel der Backzeit mit Alufolie abdecken).

Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.05.04 genovefa56

Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Schokolade (Trüffelschokolade),

200 g Mascarino

2 EL Rum

1 Glas Kirschen, (ohne Saft)

Zum Verzieren:

etwas Kuchenglasur, Schoko, weiße und dunkle

Pistazien, Schokoflocken

Krokant (Haselnusskrokant)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren und weiter schaumig schlagen. Mascarino unterrühren.

Eischnee schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig einrühren. Zum Schluss die Kirschen unter den Teig heben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform die halbe Teigmasse geben.

Geschmolzene Trüffelschokolade rundum auf den Teig geben und mit einer Gabel etwas durchziehen.

Danach den restlichen Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. gute 60 Minuten backen. Nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit weißer Schoko und dunkler Schokoglasur etwas überziehen und mit Pistazien, Haselnusskrokant und Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 genovefa56

Mandarinen

Joghurt-Kuchen M o

12 Stücke

pro Stück 1,5 Points.

1 Biskuit-Boden

1 kg Magermilch-Joghurt

1 Ei Vanillezucker

Saft 1 Zitrone

50 g Zucker (austauschen durch Süßstoff)

12 Blatt Gelatine

1 Dose Mandarinen

Gelatine einweichen, bei leichter Hitze schmelzen. Joghurt mit Vanillezucker und Süßstoff verrühren und Gelatine unterrühren.

Mandarinen unterheben.

Um den Biskuit-Boden einen Tortenrand legen und die Masse einfüllen, ca. 3 Stunden kalt stellen.

Mandarinen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für ca. 22 Stücke

Rührteig:

2 Dosen Mandarinen

250 g weiche Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte. Vanillezucker

5 Eier

480 g + 1-2 Ei Mehl
1 Tüte. Backpulver
je 3-5 Ei Milch und Amaretto
100 g Haselnuss Krokant

Verzierung:

50 g Mandelblättchen
Puderzucker

Zubereitung:

Mandarinen abtropfen lassen. Fett, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. 480 g Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch und Likör unterrühren. Krokant unterheben.

Mandarinen in 1-2 Ei Mehl wenden und unter den Teig heben. In eine gefettete mit Mandelblättchen ausgestreute Gugelhupfform mit ca. 2 1/2 l Inhalt füllen.

Im vorgeheizten Backofen 55- 60 min. backen. In der Form ca. 30 min. abkühlen lassen, stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mandarinen Gugelhupf 6 Ei

Zutaten für 20 Portionen

180 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Orange(n), davon die abgeriebene Schale

6 Ei

200 g Mehl, griffig
125 g Maismehl
1 Tüte. Backpulver
1 Dose/n Mandarine(n) (190 g Einwaage)
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale und den ganzen Eiern der Reihe nach sehr schaumig rühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver sieben und unterrühren. Die abgetropften Mandarinen darunter heben.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform von 24 cm Durchmesser füllen und in mittlerer Schiene bei 150-160°C Umluft ca. 50 Min. backen.
Mit Staubzucker bestreut servieren.

Brennwert p. P.: 205

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

11.11.03 Traude

Mandarinen Mandel Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

1 Tüte. Vanillezucker

500 g Mehl

100 g Krokant

50 ml Amaretto

200 g Zucker

5 Ei

1 Tüte. Backpulver

50 ml Milch

2 Dose/n Mandarine(n)

Zubereitung

Mandarinen gut abtropfen lassen. Butter sehr schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 10 Min. schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und im Wechsel mit Milch und Amaretto zugeben. Krokant zugeben, Mandarinen mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter die Masse heben. In eine Gugelhupf-Form füllen und bei 175°C ca. 55-65 Min. backen. 30 Min. in der Form belassen und dann stürzen. Mit Puderzucker oder Dekorpuder bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.08.03 kleine Yvi CK

Mandarinenkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
4 Tasse/n Mehl
½ Tasse/n Öl
1 Dose/n Mandarine(n), (ohne Saft)
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren. Eine Gugelhupf oder Rohrbodenform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig hineingeben und bei 175° ca. 1 Std. backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

29.08.03 BirgitM

Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine,
180 g Zucker,
1 Vanillezucker,

4 Eier,

1 TL. Zimt,
1 TL. Kakao,
100 g Schokostreusel,
125 g geriebene Haselnüsse,
1 Glas abgetropfte Kirschen,
3-4 El. Rum,
125 g Mehl,
1 Tel. Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zimt, Kakao, Rum zusammenschlagen. Mehl mit Backpulver gemischt und Haselnüsse dazugeben. Am Schluss die Schokostreusel und die abgetropften Kirschen unterrühren (von Hand, nicht mit dem Mixer). Alles in eine Gugelhupf-Form geben.

Backen:

Bei 160-170 Grad (Umluft) ca. 60 Minuten backen.

Orangen

Orangen Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

225 g Butter, / Margarine weich

225 g Zucker

4 Eiweiß

4 Eigelb

425 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Orangensaft, frisch gepresst

1 EL Orange(n) - Blütenwasser

1 TL Orange(n) - Schale, gerieben

200 ml Orangensaft

100 g Zucker

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Nach und Nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Jeweils abwechselnd etwas von dieser Mehlmischung und vom Orangensaft zu der Butter-Ei-Mischung geben und gut vermengen. Danach das Orangenblütenwasser und die Orangenschale einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in vorbereitete Backform geben und backen.

Temperatur: 180°C (vorgeheizt)

Zeit: 50 bis 55 Minuten

Für den Sirup Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Sirup bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.02.05 Chrissy79 CK

Orangen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 16 Stücke:

1 Vanilleschote
250 g Butter
ger. Schale von 2 unbeh. Orangen
225 g Zucker

5 Eier

350 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
2 EI Puderzucker
125 ml Orangensaft
3 EI Zitronensaft
Semmelbrösel
200 g Puderzucker
3 EI Orangensaft

So gelingt es:

1. **Ofen auf 200 Grad vorheizen**. Vanilleschote aufschlitzen, Mark heraus-schaben. Geschmolzene Butter mit Schale und Mark schaumig rühren. Ei-er, Zucker einrühren, bis der Zucker fast gelöst ist. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, die Hälfte unterrühren, Rest mit dem Rührlöffel untermengen. 2. Gugelhupfform einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen, auf unterster Schiene **ca. 60 Min. backen**. Etwas ausdampfen lassen, stürzen.

3. 2 EI Puderzucker mit Orangen und Zitronensaft mischen. Den noch heißen Kuchen mit einer langen Nadel mehrfach einstechen, mit dem Saft tränken und auskühlen lassen.

4. Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft mischen, den kalten Gugelhupf damit glasieren.

Zubereitung. ca. 40 Minuten.
Backen., ca. 60 Minuten.

Orangen Napfkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen
175 g Margarine
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Orange(n), unbehandelte (die abgeriebene Schale davon))

6 Ei(er)

1 Pck. Backpulver
1 Dose/n Mandarine(n)
Puderzucker zum Bestäuben
Salz
300 g Mehl

Margarine, Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben. Mandarinen unterheben und den Teig in eine gefettete 24 cm Napfkuchenform geben.

[Backofen auf 200° vorheizen](#). Kuchen ca. [50 Minuten backen](#) (Stäbchenprobe). Sollte er zu stark bräunen, mit etwas Backpapier abdecken.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

14.05.04 Lollipop

Orangen Sauerrahm Gugelhupf 4 Ei M

175 g Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Esslöffel abgeriebene Orangenschale

4 Eier

einige Tropfen Zitronenaroma
100 g Schokoladenwürfel,

2 dl Sauerrahm

200 g Mehl
100 g Weizenstärke
1 P. Backpulver

Sirup:

120 g Zucker
ca 1 dl Orangensaft

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform mit ca. 22 cm Durchmesser einfetten und mehlen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale schaumig schlagen. Ein Ei nach dem andern unterrühren, dann das Aroma und Salz zugeben. Die

Schokoladenwürfel, den Sauerrahm und zuletzt Mehl, Weizenstärke und Backpulver unterheben.

Den Teig in die Form geben und im unteren Ofendrittel ca. 50 bis 60 Minuten backen. (180 C)

Nach dem Backen den Gugelhupf erst 10 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Gitter stürzen. Das Kuchengitter auf das Backblech stellen.

Für den Sirup den Zucker und den Orangensaft in einem Pfännchen erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Kurz aufkochen, dann von der Kochstelle nehmen. Den Sirup gleichmäßig über den Gugelhof gießen. Nach Belieben mit Orangen Juliennes verzieren.

Quark

Gugelhupf VI 3 Ei M

Zutaten

125 g warme Butter,

3 Eier, getrennt,

200 g Quark,

300 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

200 g Zucker,

Zitronenschale,

1 Prise Salz,

30 g Sultaninen,

3 El gehackte Nüsse oder Mandeln

Zubereitung

Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Eigelb, den durchgestrichenen Quark, das gesiebte Mehl mit Backpulver und die übrigen Zutaten unterrühren. Zum Schluss das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Die Gugelhupfform einfetten und die Masse vorsichtig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 45-60 Minuten backen.

Quark Erdbeer Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 Ei

250 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 EL Rum

1 EL Grieß

1 EL Zitronensaft

125 ml Sahne

22 Erdbeeren /ca.12 Stück Erdbeeren, größer gewürfelt und (ca.10 halbierte) zum Verzieren.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale schaumig rühren.

Eidotter einzeln nach und nach unterrühren und schön schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen und das abwechselnd mit Quark und Sahne in die Dottermasse unterrühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Ca. 12 Stück Erdbeeren in größere Würfel schneiden, in Mehl drehen und unter die Teigmasse heben. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Bei 3/4 der Backzeit evtl. Kuchen abdecken.

Auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker und Kokosflocken bestreuen und mit halbierten Erdbeeren verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.10.04 genovefa56

Quark Gugelhupf 2 Ei M

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

Für 12 Stücke:

300 g Magerquark

8 EL brauner Rum

100 g Rosinen

Butter und Mehl für die Form

450 g Mehl

1/2 Pk. Backpulver
200 g zimmerwarme Butter
Salz
fein abgeriebene Schale von 2 Zitronen
125 g Zucker
2 Eier (Kl. M)

100 g Crème fraîche
150 g Aprikosenkonfitüre
220 g Puderzucker
1 El Zitronensaft

einige Tropfen Eiweiß
50 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Den Quark in einem mit einem feuchten Mulltuch ausgelegten Sieb 4-5 Stunden abtropfen lassen. 4 El Rum leicht erwärmen, die Rosinen darin einweichen. Eine Gugelhupf-Form (ca. 2 l Inhalt) mit weicher Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben. Butter, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Zucker schaumig schlagen. Eier, Crème fraîche, abgetropften und durch ein Sieb gedrückten Quark, Mehl und eingeweichte Rosinen nacheinander untermischen. Den Teig in die Form füllen. Auf der 2. Einschubleiste von unten bei

200 Grad 50-55 Minuten backen (Gas 3, Umluft 50 Minuten

bei 180 Grad). 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Gitter stürzen und unter der Form ganz auskühlen lassen. Dann die Form abheben.

3. Konfitüre mit 1/8 l Wasser mischen, pürieren und 4- 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Gugelhupf rundherum mehrfach mit der heißen Konfitüre bestreichen. Die Konfitüre fest werden lassen.

4. Für die Glasur den restlichen Rum mit Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiß im Wasserbad glattrühren. Die Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten. Die Glasur auf den Gugelhupf streichen und die Mandelblättchen darüberstreuen.

Quark Gugelhupf 3 Ei M

200 g Butter oder Margarine

3 Eier,

250 g Zucker
200 g Mehl
50 g Speisestärke

100 g Magerquark

1/2 Tüte Backpulver
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Prise Salz,
Fett und Mehl für die Form,
Puderzucker.

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier, Zucker, Gewürze zugeben und gut schlagen, den Quark einrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, versiebt zugeben und in 1-2 Minuten unterrühren.

Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Nach dem Backen mit Puderzucker übersieben.

Schaltung: 175 ° C, mittlere Schiene.

Backzeit: etwa 50 Minuten.

Quark Napfkuchen I 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Rosinen, kernlose

2 cl Kirschwasser

125 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Ei(er)

250 g Quark (Magerquark)

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

8 EI Milch

Margarine, zum Einfetten

Semmelbrösel, zum Ausstreuen

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Rosinen in einem Sieb mit heißem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit Kirschwasser begießen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker reingeben, dann einzeln die Eier. Quark durch ein Sieb in die Schüssel streichen. Alles gut mischen und glatt rühren.

Mehl und Backpulver mischen. Esslöffelweise abwechselnd mit der Milch unter die Quarkmasse heben. Zum Schluss kommen die Rosinen rein. Eine Napfkuchenform mit Margarine einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen. Die Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben und bei

ca. 180°C etwa 75 Minuten backen.

Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen etwas abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Freischaltung / Änderung: 02.06.05 Bezwinger

Quark Napfkuchen II 2 Ei M

Zutaten für Portionen

150 g Margarine

225 g Zucker

2 Ei(er)

250 g Quark

400 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

100 g Korinthen

Salz

Zitrone(n) (Schale), abgerieben

Puderzucker

Zubereitung

Margarine, Zucker, Eier und Gewürze schaumig rühren und dann mit dem Quark verschlagen. Wird die Masse so nicht ganz glatt, muss sie durch ein Sieb gestrichen werden. Mehl und Backpulver darüber sieben und zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die Korinthen unterarbeiten. Ist der Quark sehr trocken, etwas saure Sahne oder Milch zugießen.

Bei Mittelhitze 1 Stunde in einer Napfkuchenform backen.

Danach reichlich mit Staubzucker besieben. (Kann vorher noch mit zerlassener Butter bepinselt werden!)

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

27.05.01 Sonja

Quark Napfkuchen mit Rosinen 2 Ei M

Winterkuchen mit Früchten

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale

2 Ei(er)

250 g Quark

1 Pck. Backpulver

300 g Mehl

100 g Rosinen

Puderzucker

Fett für die Form

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier gut vermischen. Zitronenschale und Quark untermischen. Mehl und Backpulver dazugeben. Zuletzt die Rosinen hinzufügen. Den Teig in eine gut gefettete 2-Liter-Gugelhupfform geben und im

vor geheizten Ofen bei 180°C (oder 160°C Umluft) ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Brennwert p. P.: 146

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.07.05 Mammo5

Quark Nusschokolade Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Schokolade, Vollmilch-Nuss

100 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei

100 g Haselnüsse, gemahlene

100 g Mandeln, gemahlene

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Quark (Magerquark)

1 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma, flüssig

Zubereitung

Nuss-Schokolade in kleine Würfel schneiden.

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Rum u. Vanillearoma cremig rühren.

Nach und nach Eidotter einrühren. Haselnüsse, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen.

Eiklar zu Schnee schlagen. Nuss-Mehlmischung abwechselnd mit Quark und den Nuss-Schokoladestückchen unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterziehen.

Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker und etwas Kakao vermischt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.09.04 genovefa56

Topfengugelhupf 2 Ei M

Zutaten:

30 dag Magertopfen,

10 dag Rosinen,

Rum,

45 dag Mehl,

12,5 dag Zucker,

2 Eier,

1/2 P. Backpulver,

20 dag Butter,
Salz,
geriebene Zitronenschale,

10 dag Creme fraiche,
Staubzucker

Zubereitung:

Den Topfen in einem Sieb einige Stunden abtropfen lassen.
Die Rosinen in etwas Rum mindestens eine halbe Stunde einweichen.
Dann abtropfen lassen und in etwas Mehl wenden. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zimmerwarm ist. Mehl und Backpulver sieben.

Butter, Salz, reichlich Zitronenschale und Zucker schaumig schlagen. Zuerst die Eier, dann die Crème fraîche und den abgetropften Topfen unterrühren. Rosinen und Mehl unterheben. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Den Teig einfüllen.

Ins 200 Grad heiße Backrohr schieben. Eine knappe Stunde backen.

Eine Viertelstunde in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und unter der Form auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren. In die bemehlte Form einige Mandelblättchen geben, bevor Sie den Teig einfüllen.

Schokoladen

Gugelhupf 12 Ei M

Für den Glühwein:

600 ml Rotwein

100 g Zucker

1 Zitrone (unbeh.)

1 Orange (unbeh.)

4 Zimtstangen

5 Gewürznelken

Für den Teig:

750 g Butter (zimmerwarm)

750 g Puderzucker (gesiebt)

12 Eier

Mark von 1 Vanilleschote

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Zartbitter - Kuvertüre (gehackt)

½ Liter Glühwein

3 Päckchen Backpulver

3 EL Speisestärke

750 g Mehl

Butter (f. d. Form)

Semmelbrösel (f. d. Form)

Ergibt 2 Formen (je 2,2 Liter Inhalt)

Für die Glasur:

400 g Puderzucker

6 - 7 EL Glühwein

40 g Haselnusskerne (gehackt)

Butter, Puderzucker, Eier, Vanille und (gehackte) Kuvertüre verrühren!

Den Glühwein unterheben!

Danach Backpulver, Mehl und Speisestärke untermischen!

Die Form mit Butter einpinseln!

Mit Semmelbröseln ausstreuen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Gugelhupf I 4 Ei M

Der hat Pfiff:

In dem Gugelhupf stecken kleine Mandel - Makronen!

Für ca. 16 Stück:

Für den Rührteig:

100 g Zartbitter - Schokolade

200 g (weiche) Butter/Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier (M)

150 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

2 - 3 EL Amaretto - Likör

75 g Amarettini (kleine italienische Mandel - Kekse)
Fett und Mehl (f. d. Form)

Außerdem:

1 - 2 EL Puderzucker

Die Schokolade grob hacken!
Fett, Zucker, Salz und Vanille Zucker schaumig rühren!
Die Eier nach und nach unterrühren!
Mehl, Stärke und Backpulver mischen!
Auf die Fett - Masse sieben und unterrühren!
Amaretto zufügen!
Amarettini und Schokolade vorsichtig unter den Teig heben!

Den Teig in eine (gefettete, mit Mehl ausgestreute) Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt; 22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 45 - 50 Minuten goldbraun backen!

Gasherd: Stufe 3

Umluftherd: 175 Grad

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen!
Zunächst in der Form etwas abkühlen lassen!

Dann stürzen!
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen!

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben!

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Stunden

Pro Stück ca. 280 kcal/1170 kJ

Gugelhupf II 4 Ei M

200 g Margarine
200 g Zucker

4 Eier

1 Päckchen Vanille Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
1 EL Kakao

1/8 Liter Milch

100 g (zerlassene) Schokolade

Aus diesen Zutaten einen RÜHRTEIG herstellen!

1 Dose Ananas - Stücke abtropfen lassen, unterheben!

Alles in eine (gefettete) NAPFKUCHEN - FORM füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen!

Mit (weißer) Kuvertüre überziehen!

Mit Kokos - Flocken bestreuen!

Lässt sich super vorbereiten und bleibt saftig!

Kaiser Gugelhupf 6 Ei M

6 dag Walnüsse

6 dag Bitterschokolade

30 dag glattes Mehl

6 Eier

30 dag Butter

6 dag Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Rum

20 dag Kristallzucker

Salz,

Kristallzucker,

Butter, Mandelblättchen

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Gugelhupfform (Inhalt 3 l) mit Butter ausstreichen und mit Mandelblättchen ausstreuen. Nüsse und Schokolade grob hacken und mit dem Mehl mischen. Eier in Dotter und Klar trennen. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und wenig Salz cremig rühren. Dotter und Rum nach und nach untermischen. Eiklar mit der Hälfte vom Kristallzucker zu cremigen Schnee schlagen. Restlichen Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (der Schnee darf aber nicht zu fest werden). Ein Drittel vom Schnee in den Butterabrieb rühren, die Nuss-Schokolademischung, Mehl und restlichen Schnee unterheben. Masse in die vorbereitete Form füllen, zum Rand hin hoch streichen und im vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen. Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, etwa 10 Minuten in der Form rasten lassen, auf ein mit Kristallzucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Lockerer Schoko Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter oder Margarine

4 Ei

250 g Mehl

125 g Nüsse, gehackte oder Mandeln

150 g Schokoladenraspel

2 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

100 g Schokolade (Blockschokolade, helle oder dunkle, je nach Geschmack)

Zubereitung

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die 3 Eigelb dazugeben. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren. Nüsse und Schokostücke unter den Teig rühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Den Teig in einen gefetteten Gugelhupf oder eine Kastenform geben. Bei ca. 175 Grad 60-70 min backen. Blockschokolade schmelzen.

Kuchen abkühlen lassen, stürzen und mit geschmolzener Blockschokolade überziehen!

Tipp: Die Blockschokolade können Sie für ca. 10-15 min in einer hitzebeständigen Tasse mit in den Backofen stellen, dann brauchen Sie sie nicht im Wasserbad zu schmelzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.06.03 Angel-de-la-noche

Mohr im Hemd 5 Ei M

Zutaten:

8 dag Butter

8 dag Staubzucker

2 dag Kristallzucker

5 Eier

10 dag Zartbitterschokolade

2 Semmeln

8 dag Mandeln
5 dag Semmelbrösel
Butter und Semmelbrösel für die Form

1/4 l Schlagsahne

1 Ei Zucker

Zubereitung:

Semmeln klein schneiden, in Milch einweichen, ausdrücken und passieren. Die Eier trennen. Butter mit Staubzucker und Dottern sehr schaumig rühren. Nach und nach geschmolzene Schokolade, Semmeln, gemahlene Mandeln und Semmelbrösel unterrühren.

Eiklar mit Kristallzucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Puddingform (Wasserbadform) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Die Teigmasse einfüllen, die Form verschließen und im siedenden Wasserbad 1 Stunde lang kochen lassen. Kurz abdämpfen, dann stürzen. Mit gesüßtem, geschlagenem Obers servieren.

I Wenn Sie keine verschließbare Puddingform besitzen, nehmen Sie Ihre Gugelhupfform, stellen Sie sie in die tiefe Bratpfanne ins Rohr und füllen Sie diese mit Wasser auf. Mit einem Teller zudecken, den Teig **etwa 90 Minuten garen lassen**.

Besondere Schleckermäuler reichen zum Mohr im Hemd noch Schokoladesauce.

Napfkuchen 3 Ei M

100 g Margarine,
100 g Zucker,

3 Eier,

190 g Kölln Instant Flocken
100 g Weizenmehl
½ TL. Backpulver

4 Ei Milch, 1,5 % Fett

50 g Vollmilchschokolade

Margarine und Fruchtzucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe hinzufügen. Kölln Instant Flocken, Mehl, Backpulver und Milch zum Teig geben. Schokolade raspeln und ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Napfkuchenform ausfetten und mit

Blütenzarten Köllnflocken ausstreuen. Teig einfüllen und auf unterer Einschubleiste backen Ober-/Unterhitze:

200°C Backzeit: 50 min.

Napfkuchen mit Schokoplätzchen 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

250 g Margarine

250 g Zucker

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver, + 1 Teelöffel

4 Ei(er)

200 g Schokolade - Plätzchen

Milch

Margarine und Zucker zusammen schaumig rühren, danach die Eier nach und nach zugeben (eine Prise Salz nicht vergessen). Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und im Wechsel mit der Milch nach und nach unterrühren. Achtung, der Teig darf nicht zu dünn werden. Am Schluss dann nur noch die Schokoplätzchen unterheben und alles in eine gefettete Springform mit so einem Napfkuchenring geben oder eine Napfkuchenform benutzen, diese sollte dann aber nicht zu klein sein vom Durchmesser, da der Kuchen sehr schön hochgeht.

In einem nur kurz

vorgeheiztem Ofen bei 150-175° ca. eine Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

02.04.04 Nessa666

Napfkuchen mit Schokostückchen 3 Ei M

LF, für eine Napfkuchenform (23 cm)

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine (Halbfett)

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

3 Ei(er)

Salz

375 g Mehl (Weizenmehl)

125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

125 ml Milch (1,5% Fett)
100 g Schokolade, Stückchen
Puderzucker
Fett für die Form

Zubereitung

Zuerst die Butter geschmeidig rühren. Dann nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Eier und Salz hinzugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechseln mit der Milch unter die Eimasse rühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer-reißend vom Löffel fällt). Die Schokolade in kleine Stückchen schneiden, unter den Teig heben, ihn in eine gut gefettete Napfkuchenform füllen und 50-60 Minuten (Umluft 180°C) backen.
Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Insgesamt etwa: 4474 kcal 142,22 g F (LF: 28,61 %)

Brennwert p. P.: 873
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
08.06.05 tortoise

Oma's Gugelhupf 10 Ei M

Zutaten für 10 Portionen:

500 g Mehl

10 Ei

450 g Butter
350 g Zucker

1 Becher Sahne

100 g Mandeln, gehobelte

100 g Schokolade, Vollmilch (geraspelt)

40 g Kakaopulver, ungesüßtes
3 TI Backpulver

Butter und Zucker schaumig schlagen, dann abwechselnd die Eier und das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben, schön langsam, dann wird der Teig richtig lecker. Anschließend den Becher Sahne unterrühren. Den Teig

trennen in gleich große Mengen. Unter den einen die Mandelblättchen heben, unter die andere Hälfte den gesiebten Kakao und die geraspelte Schokolade.

Den Teig in eine Gugelhupfform schichten und mit einer Gabel Spiralen einziehen (wie beim Marmorkuchen).

Backofen vorheizen, Umluft bei 160 Grad, ca. 60-80 min.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder man kann den Gugelhupf auch mit Schokolade überziehen. Hält lange und schmeckt wie bei Oma!

Zubereitungszeit: 30 Minuten Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. Tüte.:350 /

Pralinen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, Zartbitter

100 g Schokolade, Sahne-Mokka

750 g Schlagsahne

225 g Mehl

75 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

150 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

5 Ei

5 EL Milch

2 Tüte. Sahnesteif

150 g Butter

Zubereitung

Schokolade grob hacken, mit der Sahne unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform geben.
Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/etwa 45 Minuten backen.
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, anschließend stürzen.
Schokoladesahne steif schlagen, Sahnepestiger dabei einrieseln lassen.
Kuchen einmal wagrecht durchschneiden. Mit Schokoladesahne, bis auf etwas zum Verzieren, einstreichen.
Ca 30 Minuten kalt stellen.
Mit übrigen Schokosahne den Gugelhupf verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
26.03.04 genovefa56 CK

Sahne- Schokoladenkuchen M

100 g Butter mit
100 g Zartbitterschokolade bei schwacher Hitze schmelzen + wieder abkühlen lassen.
130 g Honig +
250 g Sahne schaumig rühren.
Je ¼ TL Zimtpulver + gem Vanille
80 g gem Haselnüsse +
250 g Weizenvollkornmehl untermischen.
Den Kuchen wie oben beschrieben backen.
Dieser Kuchen ist etwas feuchter + weicher als der Sahne- Mandelkuchen.

Schoko Apfel Nuss Gugelhupf 4 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eigelb schaumig rühren
1 P. Vanillezucker

130 g Walnüsse

100 g zerkleinerte Schokolade
2 große, gerieb. Äpfel unterheben

250 g Mehl
1 P. Backpulver
5 Eischnee langsam untermischen

Eine Gugelhupfform einfetten und bemehlen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca 50-60Min.backen

Mit Staubzucker bestreuen oder
mit Schokoladeglasur überziehen.

Schoko Eierlikör Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

300 g Mehl

250 g Eierlikör

250 g Öl

200 g Zucker

100 g Schokoladenraspel

5 Ei(er)

2 EL Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und untersieben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen. 2 EL Kakao, 100 g Schokoraspele unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Im Backofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 60 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

3.7.04 Keiner2810 CK

Veränderung 8.5.05 Hans60 M

Glutenfrei

300 g Mais gem

250 g Rapsöl

150 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Tüte Weinsteinbackpulver

1 Tüte Bourbonne Vanillezucker

2 gut gehäufte El Kakaopulver
3 El Rum 54 %

100 g Schokostreusel,

alles andere wie oben

mit Backpapier in Napfkuchenspringform 24 cm

Schoko Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

125 g Waffelröllchen (zur Hälfte mit Schokolade überzogen),

250 g Butter/Margarine,

175 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Prise Salz,

5 Eier (Größe M),

500 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

75 ml Milch,

100 g Raspelschokolade,

100 g Schlagsahne,

10 g Kokosfett,

150 g Halbbitter Kuvertüre,

nach Belieben weiße Schokoröllchen und Puderzucker zum Bestreuen,
Fett und Paniermehl für die Form

1. 100 g Waffelröllchen halbieren. Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Vorbereitete Kekse und Schokolade unterheben. Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig darin glatt streichen und **im vorgeheizten Backofen** (E Herd: 175°C/Umluft: 150°C) **ca. 1 Stunde backen**.

Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig erkalten lassen.

2. Sahne kurz aufkochen. Kokosfett zufügen, Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Restliche Waffelröll-

chen längs halbieren vierteln. Auf den Kuchen legen. Mit Schokoröllchen I und Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 90 Min.
Pro Portion ca. 450 kcal/1 890 kJ.

Tipp:

Ein schönes Nussaroma bekommt der Kuchen, wenn Sie die Form mit gemahlenden Haselnüssen austreuen.

Tina Nr. 13/03

Schoko Gugelhupf mit Marzipan 5 Ei M

Zutaten für 14 Stück:

225 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
250 g Mehl,
1 Tüte Backpulver,

5 Eier,

1 Tafel Zartbitter-Schokolade,

150 g Marzipan-Rohmasse,
4-6 Tropfen Bittermandelöl,
etwas Fett
Mehl für die Form

Zubereitung:

Weiches Fett und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung und die Eier abwechselnd unterrühren. Schokolade und Marzipan klein schneiden. Zusammen mit dem Bittermandelöl unter den Teig rühren. Eine kl. Gugelhupfform (22 cm) fetten und mit Mehl austreuen. Teig einfüllen und

im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen.

Schoko Kokos Gugelhupf 5 Ei M

Für den Teig:

300 g weiche Margarine oder Butter ,
300 g Zucker,

5 Eier,

2 weiche Bananen,
Saft einer Zitrone,
100 g Kokosraspel,

1012 EI Milch,

2 TI Backpulver,
300 g Mehl,
2 EI Kakao

Für die Glasur:

200 g Schokoladenfettglasur,
Kokosraspel

1. Fett schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelb mit 2/3 des Zuckers und dem Fett verrühren. Die Bananen schälen und mit dem Zitronensaft pürieren. Bananenmus mit Kokosraspeln und Milch unter den Teig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und locker unterheben. Zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.
2. Die Hälfte des Teiges in eine gut gefettete Napfkuchenform füllen. Die zweite Hälfte mit dem Kakao verrühren, auf den hellen Teig füllen und mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.
3. Den Kuchen ca. 50 Minuten bei ca. 175 °C backen.
4. Nach dem Backen den Kuchen kurz auskühlen lassen und anschließend stürzen. Fettglasur im Wasserbad schmelzen. Den Gugelhupf damit überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Schoko Napfkuchen 5 Ei M

Zutaten:

200 g Zartbitter-Schokolade

100 g weiße Schokolade

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

5 Eier

einige Tropfen Rum-Aroma

375 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 ml Milch

Zubereitung:

1) 100 g Zartbitter-Schokolade und 50 g weiße Schokolade grob hacken. Fett und Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Fett-Eimasse rühren. Schokoladenstücke unterheben. Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen und im

vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C/Umluft 150°C) ca. 60 min backen.

2) Restliche Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen. Abgekühlter Kuchen zunächst mit der dunklen Schokolade überziehen und trocknen lassen. Weiße Schokolade in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Spitze vom Beutel abschneiden. Schokolade als Fäden über den Kuchen ziehen und ebenfalls trocknen lassen.

Schokoladen Gugelhupf 1 Ei M

500 g Mehl

40 g Hefe

1/4 l Milch

200 g Zucker

1 Ei

1 Zitrone, Schale von

1 Prise Salz

150 g Butterschmalz

200 g Zartbitterschokolade, gerieben

150 g Mandeln, gerieben

6 Ei Rum

10 g Butter, zum Einfetten

3 Ei Milch (bis 4)

200 g Puderzucker

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit ein wenig Milch und etwas Zucker vom Rand zum Vorteig verrühren. 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort zum Vorteig gehen lassen.

Restliche Milch, 100 g Zucker, Ei, Zitronenschale, Salz und 150 g aufgelöstes, aber nicht heißes Butterschmalz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wieder an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (30 x 50 cm) ausrollen. Für die

Füllung Schokolade mit Mandeln, restlichem Zucker, 4 Ei Rum und Milch vermischen und auf den Teig streichen. Zusammenrollen und in die mit dem restlichen Fett gut ausgestrichene Gugelhupfform legen. Weitere 60 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 50 Min. backen.

Nach dem Abkühlen den Puderzucker mit dem restlichen Rum vermischen und den Kuchen damit überziehen. Sie können auch Schokoladenglasur verwenden.

Schokoladen Gugelhupf 4 Ei M

250 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker,
1 Pkg. Vanillinzucker

4 Eier,
Salz,

120 g Schokolade,
2 Ei Rum,
500 g Mehl,
1 Pkg. Backpulver,

1/8 l Milch,

Die Butter flaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, erweichte Schokolade und Rum einrühren. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben. Den Teig in eine befettete Gugelhupfform füllen und etwa **70 Minuten backen**. Nach Belieben den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoladenglasur überziehen.

Schokoladen Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei
1 Prise Salz

120 g Schokolade

2 EL Rum

500 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

1/8 Liter Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Rum und Salz schaumig rühren. Erweichte Schokolade zum Abtrieb geben. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch alles vermengen. Zum Schluss Eischnee unterheben. In gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen und auf mittlerer Schiene 180 Grad ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.07.03 genovefa56 CK

Schokoladen Gugelhupf II 4 Ei M

(USA)

Zutaten:

250 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder mehligkochend, geschält, gekocht und zerdrückt

oder 1 Portion Kartoffelpüree-Fertigprodukt

75 ccm Milch

4 Eier, getrennt

10 EL Kakaopulver

200 g Butter

200 g Zucker

200 g Mehl

2 EI Rum

2 EI Puderzucker

1 EI Backpulver

1/8 TL Salz

2 ausgekrazte Vanilleschoten

Butter zum Einfetten und Semmelbrösel

Zubereitung:

Milch langsam heiß werden lassen. Kakaopulver und 1 1/2 Ei Butter dazugeben und gut mit dem Küchenmixer verrühren, beiseite stellen, auskühlen. Die restliche Butter und den Zucker in der Küchenmaschine so lange rühren, bis die Mischung leicht und sämig wirkt. Kakaopulver mit Kartoffelbrei mischen und zu der Butter-Zuckermasse geben. Nacheinander Eigelb, Mehl, Rum, Backpulver, Salz und Vanillemark hinzufügen und schaumig schlagen. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterziehen. Gugelhupf-Form mit Butter ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Teig einfüllen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Bei 175 Grad 60 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen und entweder heiß oder kalt servieren. Dazu gibt es Vanillesauce.

Schokoladenkuchen 6 Ei M

Zutaten:

200 g Butter,
250 g Zucker,
1 Prise Salz,

6 Eigelb,

200 g Bitterschokolade,
200 g fein gemahlene Mandeln,
150 g Mehl,
1 Tüte. Backpulver,
1/2 TL Zimt.
1 Prise gemahlene Nelken,
4 Ei Rum,

6 Eiweiß,

4 Ei Aprikosenkonfitüre,

150 g Schokoladenglasur

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und Eigelb nach und nach zufügen. Alles cremig schlagen; der Zucker soll sich fast auflösen. Die Schokolade in feine Stückchen schneiden. In einer Schüssel mit Mandeln, Mehl, Backpulver und den Gewürzen vermischen. Zur Buttermasse geben und zusammen mit dem Rum unterrühren. Das Eiweiß zu ganz steifem Schnee schlagen. Zuerst nur die Hälfte unter den Teig, dann erst den Rest unterheben. Den Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestäubte Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175_C etwa 60-70 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen damit

rundum einpinseln. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, sobald er vollkommen abgekühlt ist. |

Schokoladenkuchen III 4 Ei M

200 g Bitterschokolade und

150 g Butter schmelzen.

4 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit

150 g Zucker und dann mit der geschmolzenen Schokoladenbutter schla-

gen,

2 Ei Mehl und

100 g gemahlene Mandeln (wer keine hat, kann auch Haselnüsse unter-

rühren).

Eischnee unterheben.

In eine runde Backform gießen

und 20 min bei 220°C backen.

Wenn der Kuchen noch warm angeschnitten wird, ist er innen flüssig.....
später, je kälter er wird, wird er kompakter und schön saftig. Man be-
stäubt ihn mit Kakao oder für die Kinder mit Kaba o.ä. den Rand kann
man mit Puderzucker einstäuben, das sieht sehr schön aus.

Schokoladenkuchen IV 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

200 g Butter

200 g Zucker

200 g Schokolade, Blockschokolade

120 g Mehl

0,5 Tl Backpulver

1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß
steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker verrühren. Geschmolze-
ne Butter-Schokomasse hinzufügen und mischen. Mehl mit dem Backpul-
ver in die Masse sieben und zum Schluss die steifen Eiweiße vorsichtig un-
terheben. In eine gut gefettete Form geben.

Bei 180°Grad 40 -50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. Tüte.:295 /

Schokomousse Gugelhupf 8 Eigelb M

100 g gehackte dunkle Kuvertüre

100 g gehackte weiße Kuvertüre

100 ml heißer, starker Kaffee

200 ml heiße Milch

4 Blatt weiße Gelatine

8 Eigelb

4 Esslöffel Puderzucker

350 ml Sahne

50 g Amarettini

Und so geht's:

1. die dunkle Kuvertüre in Kaffee, die helle Kuvertüre in 100 ml Milch auflösen. Jeweils 2 Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen.
2. Eigelbe, Puderzucker mit 100 Milliliter Milch verquirlen. Im heißen Wasserbad dick aufschlagen. Die Masse je zur Hälfte mit den Kuvertüren verrühren und 15 Minuten kühlen.
3. Die Sahne steif schlagen. Jeweils die Hälfte unter die Massen heben. Amarettini grob hacken. Gugelhupfform kalt ausspülen. Dunkle Masse einfüllen, Amarettini aufstreuen, helle Masse darauf geben. Mit einer Gabel marmorieren und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Form kurz in warmes Wasser tauchen, Mousse stürzen und evtl. mit Birnen und Orangensoße anrichten.

Schokomüsli Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Puderzucker

3 Ei

150 g Mehl
1 Tüte. Vanillezucker
½ Tüte. Backpulver
150 g Müsli (Schokoknuspermüsli)

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, einrühren und zuletzt Knuspermüsli unterheben. Teig in eine ausgefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und mit Schokoladenspänen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
08.02.03 Dragonfly-Lady CK

Schwarz Weiß Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

250 g Margarine
250 Zucker
2 Tüte. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
30 g Kakao

1/4 l Milch

200 g weiße Kuchenglasur

Raspel-Schokolade

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch schaumig schlagen. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zugeben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen,

im vorgeheizten Backofen bei 180°C 60 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuchenglasur überziehen und mit Raspel-Schokolade garnieren.

Stracciatella Gugelhupf 4 Ei M

200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eier

325 g Mehl
2 TL Backpulver

100 ml Milch

100 g Schokoladenraspel

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen, dabei nach und nach Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und Salz sowie zum Schluss die Eier dazugeben. Das Mehl mit Stärke und Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unter die Schaummasse arbeiten. Dann die Schokoraspelel unterrühren. Den Teig in die Gugelhupf-Form füllen und im Ofen (Mitte!) etwa 50 Minuten backen. Den Stracciatella Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen.

Stracciatella Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

4 Ei

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
2 EI Schokolade (grob gehackte Koch-Schokolade od. Schokoflocken)
125 ml Öl
125 ml Wasser

etwas Aroma (flüssiges Vanillearoma)

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Vanillearoma schaumig rühren. Öl einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig mengen. Wasser unterrühren, Eischnee unterziehen.

Teig teilen, eine Hälfte mit Schokolade vermengen, Teig abwechselnd in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten [Backrohr 175°Grad/ca.50 Minuten backen.](#)

[Weißer Schokoladengugelhupf](#) 4 Ei + 4 Eiweiß M

Zutaten:

[150 g weiße Schokolade,](#)

175 g Zucker,

125 g Butter,

200 g Mehl,

50 g Stärkemehl,

100 g fein gemahlene Mandeln,

50 g Kokosflocken,

[1/8 l saure Sahne,](#)

[4 Eier,](#)

[4 Eiweiß,](#)

1 TL Backpulver,

1 Päckchen Vanillezucker,

[Guss:](#)

[150 g Vollmilchkuvertüre,](#)

[50 g geraspelte weiße Schokolade](#)

Die grob zerkleinerte Schokolade in heißem Wasserbad schmelzen. Die Butter sahnig rühren, nach und nach die Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und zu einer guten Schaummasse rühren. Die lauwarmer, weiche Schokolade gleichmäßig unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und mit der sauren Sahne, den Mandeln und den Kokosflocken in die Schokoladenmasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Den Teig einfüllen und im Backofen bei 200°C, 50-60 Min. backen. Den noch lauwarmen Kuchen mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre überziehen und kurz antrocknen lassen. Dann sofort die geraspelte weiße Schokolade überstreuen und leicht andrücken.

Zitronen

Zitronen Gugelhupf 2 Ei M

125 g ungesättigte Margarine
abgeriebene Schale von ¼ Zitrone
100 g Zucker

2 Eier

4 Ei Milch

200 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
Saft von 1 Zitrone
3 Ei Zucker
2 Ei Wasser
1 Ei Arrak (lass ich immer weg...) = 1 Ei Rum
100 g Puderzucker
2 Ei Zitronensaft

Die Margarine mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier und die Milch hinzugeben und mitrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und nach und nach untermischen. Den Teig in eine gefettete Form geben.

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen und den Kuchen auf der zweiten Leiste von unten

45 50 Minuten backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Den Zitronensaft mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen, den Arrak zugeben und den Kuchen damit tränken. Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Zitronen Gugelhupf 4 Ei

Napfkuchen

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
200 g Zucker
100 g Mehl, glatt
100 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei getrennt

2 Zitrone(n)

Butter und Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver abmengen und unterrühren. Zum Schluss Schnee unterheben. In gebutterter und bebröselter Form 1 Stunde bei 150 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.03.05 Linda33 CK

Zitronenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

3 Tasse/n Mehl

2 Tasse/n Zucker

1 Tasse/n Milch

125 g Butter oder Margarine

1 Pck. Backpulver

3 Eiweiß

3 Eigelb

2 Zitrone(n) oder Zitronensaft

Mehl mit Backpulver mischen, dazu Zucker, Eigelb, Butter und Milch. Alles zu einem Teig verrühren, abgeriebene Zitronenschale (oder 1 Pck. Zitroback) und die geschlagenen Eiweiß zuletzt noch unterrühren.

In eine ausgefettete und mit Semmelbrösel oder Mehl ausgestreute Gugelhupf-Form geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

Den Saft von 2 Zitronen und Puderzucker verrühren und auf den fertigen, aber noch heißen Kuchen streichen. Zuletzt den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.06.02 Monika_M

Zitronenkuchen II 3 Ei M

150 g Butter
250 g Zucker
3 Eier nach und nach zugeben
250 g Mehl
125 g Speisestärke

1/8 l. Milch

3 TL Backpulver
1 Zitronenöl oder etwas Saft

Backzeit: ca. 60 Minuten 175° C

Guss aus 100 g Puderzucker und 4 El Zitronensaft herstellen und Kuchen nach dem Erkalten damit bestreichen.

Fleisch

Gesalzener Gugelhupf 1 Ei M Speck

Zutaten:

500 g Mehl,
25 g Hefe,
50 g Butter,
15 g Zucker,

1/2 Glas Milch,

1 Prise Salz,

1 Ei,

100 g Räucherspeckwürfel,
ca. 10 grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In eine Vertiefung den Zucker, die zerbröselte Hefe und etwas Milch geben. Mit den Fingerspitzen leicht mit etwas Mehl vermengen und 10 Minuten gehen lassen. Die Prise Salz, das Ei und die restliche Milch zugeben und verrühren. Die streichfeste Butter zufügen und den Teig gründlich durchkneten bis er sich von der Schüssel löst.

Die Speckwürfel und die grob gehackten Nüsse darunter mischen, den

Teig noch einmal kurz durchkneten.

Die Gugelhupfform einfetten, den Teig hineingeben und an einem warmen Ort etwa 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis er den oberen Rand der Form erreicht.

30 bis 40 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen.

Aus der Form stürzen.

Pikanter Gugelhupf 1 Ei M Speck,

500 g Mehl,
1 Pkg Trockenhefe,

¼ L Milch,
50 g Butter,

1 Ei,

100 g ger Käse,
1 TI Thymian,
1 TI Rosmarin,
1 TI Oregano,
1 TI zerdrückter Koriander,
1 TI zerdrückten Kümmel,
125 g Räucherspeck,
1 Bd frischer Dill,
16 ganze Mandeln,
2 TI grob zerdrückter Koriander.

Gesiebtetes Mehl und Hefe mischen. Milch, weiche Butter, Ei, Käse und Gewürze unterkneten. Teig bei Zimmertemperatur 30 Min gehen lassen. Fein geschnittenen Speck in einer Pfanne auslassen. Dill fein hacken. Gugelhupfform mit Speckfett auspinseln. In jede Rille eine Mandel legen. Kurz in den Kühlschrank stellen, anschließend mit Koriander bestreuen. Speck und Dill unter den Teig kneten. Teig in die Form füllen. Mit einem Küchentuch bedeckt 30 Min gehen lassen. Den Gugelhupf im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Min backen.

Puten Gugelhupf mit Petersiliensauce 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
120 g Weißbrot

1/8 Liter Milch

800 g Putenbrust

150 g Speck, geräuchert

120 g Butter

6 Eigelb

2 cl Sherry

Muskat

6 Eiklar

200 g Brokkoli, (blanchiert)

100 g Karotte(n) (Babykarotten, blanchiert)

250 g Speck (Bauchspeck) in Scheiben

2 Zwiebel(n)

30 g Butter

1 Bund Petersilie

0.38 Liter Rinderbrühe

2 EL Crème fraîche

Salz

4 große Kartoffeln

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Am Beginn das Weißbrot entrinden, mit der Milch übergießen und etwas einweichen lassen. Inzwischen das Putenfleisch und den Selchspeck kleinstwürfelig schneiden und mit dem eingeweichten Brot zwei Mal faschieren. Nun die Butter schaumig rühren, die Dotter nach und nach begeben, sowie das faschierte Fleisch untermengen und das Ganze mit dem Sherry, Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Abschließend auch noch das steif geschlagene Eiklar unterheben.

Jetzt eine Gugelhupfform mit den dünn geschnittenen Speckscheiben überlappend auslegen (zuerst den äußeren, anschließend den inneren Rand), ein Drittel der Fleischmasse einfüllen das Ganze glatt streichen, sowie am Ende die Broccoliröschen (mit den Stängelansätzen nach oben) und die Babykarotten kreisförmig in die Form legen. In die restliche Fleischmasse etwas gehackte Petersilie rühren, diese in die Gugelhupfform geben, ebenfalls glätten, die Speckstreifen einklappen und den Putenguhupf im vorgeheizten Rohr bei 150 °C 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die fein gehackten Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die ebenfalls fein gehackte Petersilie begeben, kurz mitrösten und mit der Rindsuppe aufgießen. Die Sauce dann einige Minuten

kochen lassen, vom Herd nehmen, mit der Crème fraîche pürieren, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beilage die Kartoffeln waschen, mit der Schale dünsten, kalt abschrecken, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann auf einem befetteten Blech überlappend in Portionen auflegen, salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln und schlussendlich bei 200 °C kurz gratinieren. Am Ende den gegarten Gugelhupf abkühlen lassen, stürzen, mit einem Elektromesser in Stücke schneiden, mit der Petersiliensauce und den Kartoffelscheiben anrichten, sowie mit einigen Broccoliröschen und Babykarden garnieren.

Brennwert p. P.: 1550

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

21.02.04 Orange

Schinken im Gugelhupf 3 Ei M

300 g Mehl,

150 ml Milch,

3 Eier,

1 TL Salz,

1 Prise Zucker,

10 g Hefe,

100 g Butter,

350 g gekochter Schinken,

350 g Hackfleisch,

2 Eier,

2 Schalotten,

1 Bund Kerbel,

1 Knoblauchzehe,

Salz,

Pfeffer,

Muskatnuss,

gemahlene Nelken.

Alle Zutaten für den Teig kneten, bis er Blasen wirft. Handwarme Butter Stückchen weise einarbeiten, wenigstens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die dünn geschnittenen Schinkenstreifen unter das Hackfleisch mischen. Eier, feingehackte Schalotten, zerdrückten Knoblauch und kleingehackten Kerbel zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken. Den Teig etwas 1 cm dünn ausrollen, mit der Hälfte eine Gugelhupfform auskleiden, Füllung hineingeben und mit dem restlichen Teig abdecken.

Bei 200°C etwa 50 Minuten backen.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Sonntag, 25. Dezember 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans