

## Gugelhupf ohne Ei

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

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

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Sonntag, 25. Dezember 2005

### Nur Vegetarisch

sie sind gesammelt von  
Renate1 +  
Babsy1 +  
Traude +  
von Hans60

### Inhaltsverzeichnis

Gugelhupf ohne Ei.....	1
PS.....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Altdeutscher Napfkuchen M.....	2
Apfel Napfkuchen M.....	2
Apfel-Napfkuchen (Dinkelvollkornmehl) .....	3
Gugelhupf.....	3
Gugelhupf M.....	4
Gugelhupf XXV M.....	4
Gugelhupf XXVI M.....	5
Gugelhupf XXVII M o.....	6
Gugelhupf XXVIII M o.....	7
Honig Gugelhupf.....	8
Joghurt-Kuchen M o.....	8
Sahne- Schokoladenkuchen M.....	9

Hinweis M .....	9
Hinweis für Word .....	9

## 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

## Apfel Napfkuchen M

(Dinkelvollkornmehl)

Zutaten :

500 g Dinkelvollkornmehl  
250 ml Orangensaft; oder - Buttermilch  
1/2 Würfel Hefe  
100 g Butter  
100 g Wildblütenhonig  
1 TI. Vanillepulver  
1/2 TI. 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-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.

### 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, ein-

fach 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 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

## 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!

Gugelhupf XXVI M

100 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

250 g Mehl

3 TI Backpulver

200 ml Milch

Backofen auf 175°C vorheizen.

Eine Gugelhupf gründlich fetten und mit Paniermehl austreuen. 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 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.

## 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.

## 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.

### 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.

### 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 Seitenzahlenangaben 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.

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Sonntag, 25. Dezember 2005