Schutzgebühr 2,50 €

GUGELHUPFFIBEL

LURCH

IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

NEUES VON EINEM ALTEN BEKANNTEN

GUGELHUPF GELINGGARANTIE MIT DER LURCH FLEXI®FORM!

MIT DEN FLEXI®FORMEN VON LURCH EINEN KLASSIKER NEU ENTDECKEN

GUGELHUPFKREATIONEN – EIN KUCHEN MIT VIELEN GESICHTERN

Der Gugelhupf ist ein Kuchen der uns wie kein anderer durch das Leben begleitet. Er ist das Sinnbild des Kuchens, die erste Form die wir im Sandkasten in den Händen halten, der Kuchen den wir zum sechsten Geburtstag von Oma bekommen, ein gern gesehenes Mitbringsel auf den Partys der Jugendzeit, der erste Kuchen den wir in unserer eigenen Küche backen, eine süße Leckerei die unserer ganzen Familie schmeckt und schließlich der Lieblingskuchen, den wir für unsere Enkelkinder backen.

Der Gugelhupf hat viele Gesichter, er ist einfach in der Zubereitung und doch facettenreich in seinen Geschmacksvarianten. Seit 400 Jahren ist der Gugelhupf bekannt – Legenden und kleine Anekdoten ranken sich um ihn und es gibt unzählige Zubereitungsarten. Er kann gebacken werden mit Früchten, Schokolade, Nüssen, verschiedenen Glasuren, Marmorierungen, Verzierungen und sogar als herzhaftes Gebäck.

LURCH möchte mit dieser Gugelhupffibel an alte Traditionen anknüpfen und gleichzeitig neue Geschmackshorizonte eröffnen. Probieren Sie acht Gugelhupfrezepte aus, die speziell auf unsere Backformen abgestimmt sind. Mit kleinen Variationen des Bewährten und dem richtigen Werkzeug erlebt der Klassiker Gugelhupf auch in Ihrer Küche eine Renaissance!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und Backformen.

TRADITION TRIFFT AUF MODERNE: BACK EINEN GUGELHUPF MIT FLEXI®FORM

Omas Gugelhupf finden Sie langweilig? Keineswegs! Auf Ihre Ideen kommt es an. Unsere Backformen in der traditionellen Gugelhupfform bieten Ihnen den nötigen Raum für Ihre eigene Kreativität. Unser Gugelhupf-Sortiment besteht aus zwei großen FLEXI®FORMEN in den Farben Braun oder Beere. Es gibt darüber hinaus zwei Formen für Gugelhupfe im Mini-Format. Zu unserer Gugelhupf-Mini 6fach Form gesellen sich die neuen Muffinliner Gugelhupf im 6er Set. Die trendigen Einzelförmchen selbst können sich durchaus auf der Kaffeetafel sehen lassen – kleine Kuchen ganz groß. Alle FLEXI®FORMEN sind äußerst stabil und zugleich flexibel, da sie zu 100% aus Platin-Silikon bestehen. Das Material besticht darüber hinaus durch maximale Antihaftwirkung – das Gebäck lässt sich ohne vorheriges Einfetten der Formen leicht lösen und es bleiben keine Teigreste am Rand haften. FLEXI®FORMEN sind temperaturbeständig von -40°C bis 240°C, zudem lebensmittelecht, spülmaschinengeeignet und langlebig.

TIPPS

- Für die Stäbchen-Probe zur Backzeitkontrolle stecken Sie ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Bleiben beim Herausziehen Teigreste kleben, muss der Kuchen noch einige Minuten im Ofen bleiben. Erst wenn das Holzstäbchen ganz sauber bleibt, ist der Rührkuchen fertig gebacken.
- Die Gugelhupfformen können vielseitig verwendet werden. So kann auch ein Gugelpudding gemacht werden oder eine Gugel-Eisbombe im Gefrierfach. Das Gute dabei: Die Designs der Formen werden immer detailliert auf dem Gebäck, Pudding, Eis etc. abgebildet.

FÜR UNSERE KUNDEN GEBEN WIR DAS BESTE

Was uns wichtig ist sind Sie. Backspaß pur, Raum für Ihre eigene Ideen, Freude am Gelingen einer neuen Kreation und der Spaß beim gemeinsamen Genießen. Unser Bestreben flexible Backformen für beste Backergebisse zu entwickeln, hat nichts von seinem Reiz verloren. Unsere cleveren Silikonprodukte haben sich einen guten Ruf erworben und werden immer beliebter. Da wir von der Qualität unserer Produkte überzeugt sind, geben wir darauf eine 15-jährige Herstellergarantie. Darüber hinaus wollen wir Sie mit unseren Rezeptfibeln inspirieren. Neben der Gugelhupffibel haben wir noch weitere Fibeln zu unterschiedlichen Themen herausgebracht. In der Friendsfibel finden Sie jede Menge Ideen für kleine Köstlichkeiten und große Freundschaften. In der Weihnachtszeit werden Sie auf der Suche nach himmlischem Genuss in der Keksbackfibel fündig. Die Backwunderfibel bietet „Überraschungen für alle Sinne". Für alle diese Fibeln gilt: Liebe zeigen mit Gaumenfreuden.

Fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Fibeln und informieren Sie sich über das gesamte LURCH Produktangebot.

KOUGELHOPF D'ALSACE

Zutaten für einen Gugelhupf in einer der beiden großen Gugelhupf FLEXI®FORMEN:

25 g Mandeln (ungeschält)
200 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
500 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Schritt 1: Die Form leicht einfetten. Mandelkerne auf den Boden der Form geben. Milch auf dem Herd leicht erwärmen (handwarm) und dann die frische Hefe darin auflösen.

Schritt 2: Die Hefe-Milch Mischung mit Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker sowie einer Prise Salz mit dem Rührstab des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zum Schluss die Rosinen waschen und unterkneten. Den Teig in die Form auf die Mandeln geben.

Schritt 3: Den Gugelhupf in der Form an einem warmen Ort 40-45 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Dann den Kuchen im Ofen backen.

Backzeit: **30-35 Minuten**
Temperatur: **170°C (Umluft)**

Schritt 4: Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann die Form mit dem Kuchen herausnehmen und weitere 5 Minuten abkühlen lassen. Nun kann der Gugelhupf gestürzt werden.

Arbeitszeit: **15 Minuten**

Tipp: Sollten die Mandeln auf der Krone des Gugelhupfes nicht gut zu sehen sein, können noch einzelne Mandeln vorsichtig oben in den Kuchen gedrückt werden.

Der luftige Hefekuchen aus dem Elsass schmeckt zum Frühstück mit etwas Butter mindestens so gut, wie am frühen Abend mit einem Gläschen Gewürztraminer. Von dem beliebten Elsässer Gugelhupf gibt es sowohl süße als auch herzhafte Varianten und die entsprechenden Rezepte werden von den Familien in der Region wohl gehütet. Probieren Sie dieses traditionelle Rezept aus und lassen sich vom Geschmack dieses angenehm süßen Napfkuchens überzeugen. **Gugelhupf FLEXI®FORM, Ø 22cm, Braun Art.-Nr.: 85002**

Sauer macht lustig? Dieser lockerleichte Kuchen zaubert auf jeden Fall ein Lächeln auf Ihr Gesicht und das Ihrer Gäste. Perfekt ausgeformt mit der typischen Welle auf der Krone gelingt der Frischegugel in der **Gugelhupf FLEXI®FORM**. Das zitronig-duftende Resultat kann sich sehen und schmecken lassen! Die schöne Glasur bezaubert ebenso wie der herrlich frische Geschmack.
Art.-Nr.: 85003

ZITRONIGER FRISCHEGUGEL

Zutaten für einen Gugelhupf in einer der beiden großen Gugelhupf FLEXI®FORMEN:

Für den Teig:

240 g Butter
300 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker
2 EL Rum
1 TL flüssiges Vanillearoma
2 EL Zitronensaft
2 EL geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
5 Eigelbe
420 g Mehl
1 Pck. Backpulver
300 ml Joghurt
5 Eiweiß

Für die Dekoration:

1 Pck. Zitronen-Kuchenglasur
3 EL Krokant
2 EL geriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Schritt 1: Weiche Butter in eine große Schüssel geben. Zucker mit zwei Päckchen Vanillezucker mischen und in die Schüssel sieben. Rum, Vanillearoma, Zitronensaft und –schale dazugeben und mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren.

Schritt 2: Eier trennen. Eigelbe einzeln unter die Masse rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und anschließend abwechselnd mit dem Joghurt zu der Teigmasse geben. Den Backofen vorheizen.

Schritt 3: Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei ein Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Teigmasse heben. Alles in die Gugelhupfform füllen und backen. Nach 40 Minuten eventuell mit Alufolie abdecken.

Backzeit: **70 Minuten**
Temperatur: **180°C (Ober-/Unterhitze), 175°C (Umluft)**

Schritt 4: Den Gugelhupf etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann stürzen. Jetzt kann der Gugelhupf nach Belieben mit Zitronenglasur, Schale und Krokant verziert werden.

Arbeitszeit: **30 Minuten**

MEIN ERSTER GUGEL

Zutaten für einen Gugelhupf in einer der beiden großen Gugelhupf FLEXI®FORMEN:

1 Tasse Sonnenblumenöl
3 Tassen Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Tassen Mehl
1 Pck. Backpulver
3 Tassen Orangenlimonade
oder Mineralwasser
5 EL Puderzucker

Schritt 1: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Gugelhupfform leicht einfetten und auf ein Backblech stellen. Das Öl, Zucker sowie Vanillezucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren.

Schritt 2: Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Ölmasse rühren. Limonade oder Wasser ebenfalls unter den Teig rühren. Wenn der Teig noch zu trocken und bröckelig ist, noch etwas Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

Backzeit: **50-60 Minuten**
Temperatur: **180°C (Ober-/Unterhitze)**

Schritt 3: Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Wenn keine Teigreste an dem Stäbchen kleben bleiben, dann ist der Kuchen gar. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: **10 Minuten**

Tipp: Den Kuchen erst direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Der weiße Zucker wird schnell aufgesogen von dem Kuchen und ist frisch am schönsten. Ein kleines, feines Sieb ist perfekt geeignet zum gleichmäßigen Bestäuben des Gugelhupfes.

Die einfachsten Dinge sind oft die besten. Ein Tassenkuchen, bei dem die wesentlichen Zutaten in Tassen abgemessen werden. In diesem Fall ist es Gugelhupf-Purismus der in Geschmack und Optik überzeugt. Kurz vor dem Servieren macht Puderzucker den Kuchen zu einem kleinen Meisterwerk. **FLEXI®FORM Gugelhupf, Ø 22cm, Braun, Art.-Nr.: 85002**

Erinnerungen an die Kindheit – wie spannend war es früher bei Oma, wenn dieser Kuchen auf den Tisch kam. Diese herrlich saftigen Mini-Gugelhupfe, nach dem Familienrezept unserer Food Designerin und Rezeptautorin Kornelia Stille-Schröder, bestechen durch die einfache Zubereitung und – nach Belieben – durch ihre raffinierte, leckere Verfeinerung.
FLEXI®FORM Muffinliner Gugelhupf, 6er Set Romance
Art.-Nr.: 85018

EIERLIKÖR-MINIHUPF

Zutaten für 6 Eierlikör-Minis in einer der beiden FLEXI®FORMEN für Mini-Gugelhupfe:

Für den Teig:
3 Eier
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 ml Öl
125 ml Eierlikör
125 g Mehl
2 TL Backpulver
Etwas Butter für die Förmchen
Semmelbrösel für die Förmchen

Für das Servieren:
125 ml Eierlikör

Schritt 1: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Das Öl und den Eierlikör nach und nach dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen und auf die Masse sieben und vollständig unterrühren.

Schritt 2: Die Förmchen gut ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Der Teig hat bei diesem Rezept eine ähnliche Konsistenz wie Bisquitteig. Deswegen ist das Einfetten und Ausstreuen notwendig. Den Teig in die Förmchen füllen und diese auf ein Backblech stellen. Den Kuchen nun auf mittlerer Schiene backen.

Backzeit: **25 Minuten**
Temperatur: **180°C (Ober-/Unterhitze)**

Schritt 3: Die Gugelhupf-Minis mit dem Backblech aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Nun können die kleinen Kuchen gestürzt werden.

Arbeitszeit: **20 Minuten**

Tipp: Vor dem Servieren – nach Belieben – noch etwas Eierlikör über die saftigen Minihupfe gießen.

WIENER KAFFEEHAUS-GUGL‘

Zutaten für einen Gugelhupf in einer der beiden großen Gugelhupf FLEXI®FORMEN:

5 Eiweiß
100 g Zucker
220 g Butter
120 g Puderzucker
45 g Stärkemehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
2 EL Rum
5 Eigelbe
220 g Mehl
2 TL Backpulver
125 ml Milch (oder Sahne)
60 g Rosinen (über Nacht in Rum eingelegt)
2 EL Mehl

Schritt 1: Den Backofen auf 170°C vorheizen. Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen und beiseite stellen. Für den Teig zimmerwarme Butter, Puderzucker, Stärkemehl, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Rum mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Schritt 2: Die Eigelbe nach und nach beim Rühren dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und die Hälfte davon auf die Butter-Zucker Masse sieben. Anschließend die Milch (oder Sahne) in den Teig einrühren.

Schritt 3: Die Rosinen mit Küchenrolle abtrocknen und in 2 EL Mehl wenden, damit ihre Oberfläche schön staubig trocken wird. Dann die Rosinen mit der anderen Hälfte der Mehl-Backpulver Mischung abwechselnd leicht unter den Teig heben.

Backzeit: **50-60 Minuten**
Temperatur: **170°C (Ober-/Unterhitze)**

Schritt 4: Nach dem Backen den Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen und anschließend stürzen.

Arbeitszeit: **30 Minuten**

Die traditionsreiche Wiener Kaffeehaus-Kultur ist bekannt für ihren einzigartigen Charme und die herzliche Gemütlichkeit. Dabei ist das wohl wienerischste süße Gebäck der „Guglhupf“! Klassisch, saftig, süß – so hat dieser Kuchen der Legende nach schon Königin Marie Antoinette gemundet, die das Gebäck aus dem Alpenland an den Hof von Versailles gebracht haben soll. Der Kaffeehaus-Gugl‘ als echter „Weana“ bietet wahrhaft königlichen Gugelhupf-Genuss. **Gugelhupf FLEXI®FORM, Ø 22cm, Braun Art.-Nr.: 85002**

Einfach und schnell zubereitet entfalten sie ihr kleines Geheimnis bereits beim ersten Biss: Die fruchtige Süße der Blaubeeren, die auf verführerische Vanille und zarte Butter trifft. Die Aromen der Zutaten verbinden sich zu einer Geschmackskomposition die jeden Gaumen verzaubern wird. Nebenbei bemerkt sind Blaubeeren auch echte Vitaminbomben. Da nascht es sich gleich doppelt gut.

FLEXI®FORM Muffinliner Gugelhupf, 6er Set, Romance
Art.-Nr.: 85018

FRUCHTIGE GUGELMINIS

Zutaten für 6 Blaubeer-Minis in einer der beiden FLEXI®FORMEN für Mini-Gugelhupfe:

300 g Mehl
125 g Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Natron
125 g Butter
200 g Joghurt
1 TL Butter-Vanille Aroma oder ½ Fläschchen
2 Eier
250 g Blaubeeren (frisch oder TK)

Schritt 1: Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Gugelhupfförmchen für ein feines Butteraroma gut einfetten und dann in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2: In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Natron vermischen. Die Butter in Flocken dazugeben bis die Masse sich verbindet und bröselig wird.

Schritt 3: Den Joghurt in einer kleinen Schüssel cremig rühren. Das Vanille Aroma und die Eier unterrühren. Die Mischung zu der Mehl-Butter Masse geben und alles vorsichtig zu einem lockeren Teig vermengen. Behutsam die Blaubeeren unterheben.

Schritt 4: Die vorbereiteten Förmchen zu 2/3 füllen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Backzeit: **25 Minuten**
Temperatur: **180°C (Ober-/Unterhitze)**

Schritt 5: Die Küchlein rund 5 Minuten in den Formen belassen, dann stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Arbeitszeit: **20 Minuten**

GUGELKUNST

Zutaten für 6 Gugelkreationen in einer der beiden FLEXI®FORMEN für Mini-Gugelhupfe:

Für den Teig:
150 g Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Mehl
1 EL Speisestärke
2 TL Backpulver
2 EL Milch

Für die Dekoration:
Kuvertüre mit Vanillegeschmack, Speisefarben, Deko-Streusel, Perlen etc.

Schritt 1: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Rührteig die Margarine oder Butter cremig schlagen. Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz unterrühren. Die Eier nach und nach beim Rühren dazugeben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Schritt 2: Den Rührteig in die Gugelhupfförmchen hineingeben und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: **25 Minuten**
Temperatur: **180°C (Ober-/Unterhitze)**

Schritt 3: Den Kuchen aus den Förmchen herauslösen und abkühlen lassen. Dann die Glasur schmelzen und mit Speisefarben einfärben. Den Kuchen damit überziehen und nach Belieben verzieren.

Arbeitszeit: **ca. 20 Minuten**

Langweilig wird es hier garantiert nicht! Backkreative und kleine Gugelkünstler können ihre Kreativität voll entfalten und die schmackhaften Vanille-Küchlein mit bunten Farben, großen und kleinen Streuseln, Perlen und Flocken verzieren. Zaubern Sie Ihren eigenen Regenbogen auf die Kaffeetafel. **FLEXI®FORM Gugelhupf Mini, 6fach, Braun Art.-Nr.: 85029**

DOUBLE CHOC SCHOKOHUPF

Ein schokoladig-leckerer Schokotraum der Herzen höher schlagen lässt. Schokoholics kommen hier voll auf ihre Kosten. Wenn die Zähne durch die knackige Schokoglasur brechen und süßen Teig zerteilen bevor sie auf den saftigen Schokokern treffen, spätestens dann ist kein Halten mehr. Der Schokohupf offenbart ein sinnliches Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht. **Gugelhupf FLEXI®FORM, Ø 22cm, Beere Art.-Nr.: 85003**

Zutaten für einen Gugelhupf in einer der beiden großen Gugelhupf FLEXI®FORMEN:

Für den Teig:
100 g dunkle Schokolade
375 g Zucker
4 Eier
250 g Butter
250 g Mehl
½ EL Kakao
1 TL Natron
125 g Saure Sahne
Etwas Butter für die Form
Semmelbrösel für die Form

Für die Glasur:
200 g Kuvertüre

Schritt 1: Den Backofen vorheizen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier schaumig rühren, Butter, Mehl, Kakao und Natron verrühren. Die saure Sahne unterheben und dann die mittlerweile flüssige Schokolade dazugeben.

Schritt 2: Den Teig in die Form geben und backen.

Backzeit: **50 Minuten**
Temperatur: **180°C (Ober-/Unterhitze), 175°C (Umluft)**

Schritt 3: Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen komplett mit der Glasur überziehen.

Arbeitszeit: **20 Minuten**

Tipp für eine besonders gleichmäßige Glasur: Die Form nach dem Stürzen gründlich reinigen, denn Fett und Krümel würden die Glasur verderben. Die Kuvertüre schmelzen, in die gereinigte Silikonform gießen und den Schoko-Gugelhupf in die Form hineindrücken. Anschließend die Kuvertüre mindestens 2 Stunden – am besten jedoch über Nacht – trocknen lassen und den glasierten Schokohupf vorsichtig aus der Form lösen.

LURCH

IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

LURCH AG
Schinkelstraße 6 • 31137 Hildesheim
Informationen unter: Tel. (05121) 7499174
info@lurch.de • www.lurch.de

Art.-Nr.: 999681

4 019889 128114

Impressum: Herausgeber: LURCH AG, Rezepte: Kornelia Stille-Schröder,
Fotos & Konzept: Studio 3, CS77 Werbeagentur,
Druck: Fischer Druck GmbH, Peine, Copyright: LURCH AG 2013.