

ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

MINI-GUGLHUPF

Einfach zum Vernaschen

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Die Gugl-Backstube

- 4 Grundrezept: Schneller Guglhupf und Buttercreme
- 6 Warenkunde: Nüsse und Trockenfrüchte
- 64 Zweierlei Eisknäck

Umschlagklappe hinten:

Fruchtige Parfaits
Deko leicht gemacht

8 KLASSISCH-FEIN

- 10 Apfel-Mandel-Guglhupf
- 12 Marmor-Guglhupf
- 13 Nuss-Guglhupf
- 14 Knusper-Guglhupf
- 16 Birnen-Mohn-Gugl
- 17 Mohn-Marzipan-Gugl
- 18 Möhren-Nuss-Guglhupf
- 20 Johannisbeer-Guglhupf
- 22 Aprikosen-Walnuss-Gugl
- 23 Zwetschgen-Haselnuss-Gugl
- 24 Frankfurter Kränzlein
- 26 Schwarzwälder Gugl

28 SCHOKOLECKER

- 30 Orangen-Guglhupf
- 32 Stracciatella-Guglhupf
- 33 Nugat-Krokant-Guglhupf
- 34 Espresso-Guglhupf
- 36 Eierlikör-Guglhupf
- 37 Whiskey-Schoko-Gugl
- 38 Macadamia-Chili-Guglhupf
- 40 Sacher-Guglhupf

42 RAFFINIERT

- 44 Heidelbeer-Joghurt-Gugl
- 46 Himbeer-Lavendel-Gugl
- 47 Cranberry-Guglhupf
- 48 Erdbeer-Basilikum-Gugl
- 49 Orangen-Kiwi-Gugl
- 50 Cassis-Guglhupf
- 52 Mango-Kokos-Guglhupf
- 53 Orient-Guglhupf
- 54 Kürbis-Nuss-Guglhupf
- 56 Latte-Macchiato-Gugl
- 57 Spätzle-Guglhupf
- 58 Glühwein-Guglhupf

- 60 Register
- 62 Impressum



FRANKFURTER KRÄNZLEIN

Meine Hommage an den Klassiker, der leider ein bisschen aus der Mode gekommen ist – zu Unrecht, wie ich finde. Und Sie dann bestimmt auch ...

- ¾ Vanilleschote
- 1 kleine Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Mineralwasser
- 55 g Zucker
- Salz
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver (4 g)
- evtl. weiche Butter
- Mehl für die Förmchen
- Zum Fertigstellen:**
- 1 Grundrezept Buttercreme (siehe S. 5)
- 60 g Johannisbeerkonfitüre
- Haselnusskrokant zum Bestreuen
- 6 Belegkirschen

Für Gäste

- Für 6 Förmchen à 100 ml
- 45 Min. Zubereitung |
- 20 Min. Backen
- Pro Stück ca. 425 kcal,
- 4 g EW, 30 g F, 35 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl austäuben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

2 Ei, Öl, Wasser, Zucker, Zitronenschale, Vanillemark und Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

3 Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Teigspatel rasch unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15 – 20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

4 Inzwischen die Buttercreme wie auf S. 5 beschrieben zubereiten. Die ausgekühlten Gugl mit einem Wellenmesser quer durchschneiden. Die unteren Hälften der Gugl mit Buttercreme bestreichen. Darauf Johannisbeerkonfitüre streichen, die oberen Teile aufsetzen und leicht andrücken. Kurz kühl stellen.

5 Dann die gekühlten Gugl außen mit einem Messer mit Buttercreme bestreichen und mit Haselnusskrokant bestreuen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tufts auf die Gugl spritzen. Auf jeden Tuff 1 Belegkirsche setzen.

TIPP

Wer möchte, kann die Buttercreme für Extra-Aroma zusätzlich mit ein wenig Kirschwasser abschmecken.



SCHWARZWÄLDER GUGL

Schwarzwälder Kirschtorte liebt jeder! Und im Kleinformat sieht der Paradekuchen erst recht zum Anbeißen aus. Da bleibt kein Krümel übrig!

¼ Vanilleschote
100 g Kirschen (frisch
oder aus dem Glas)
75 g weiche Butter
50 g Zucker
Salz
1 Ei
100 g Mehl
1 TL Backpulver (4 g)
15 g Kakaopulver
4 EL Milch
evtl. weiche Butter und
Mehl für die Förmchen
Zum Fertigstellen:
300 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
40 g Schokoraspel (Zartbitter)

Machen was her

Für 6 Förmchen à 100 ml
30 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen
Pro Stück ca. 460 kcal,
6 g EW, 32 g F, 36 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Frische Kirschen waschen und entkernen. Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen. 6 Kirschen für die Deko beiseitelegen, den Rest in kleine Stücke schneiden (Bild 1).

2 Die Butter mit Vanillemark, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Ei unterrühren.

3 Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Die abgekühlten Gugl einmal quer durchschneiden (Bild 2).

4 Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Guglhupfböden mit Sahne bestreichen und die Kirschen daraufstreuen (Bild 3). Die oberen Teile auflegen und leicht andrücken. Die Gugl mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Schokoraspeln bestreuen. Mit je 1 Kirsche dekorieren.

TIPP

Wer mag, kann die Sauerkirschen aus dem Glas auch noch leicht einkochen: Dafür ½ Päckchen Vanillepuddingpulver nach Packungsangabe mit Zucker und Kirschsafte aufkochen. Die Kirschen hineingeben, die Masse abkühlen lassen und wie beschrieben auf den Guglhupfböden verteilen.





HIMBEER-LAVENDEL-GUGL

65 g Himbeeren | ¼ Vanilleschote | 2–3 EL Limoncello (ital. Zitronenlikör) | 70 g Frischkäse | 40 g Schmand | 125 g Puderzucker | 1 Ei | 1 Eigelb | 4 g Lavendelblüten + Blüten für die Deko | Salz | 70 g Mehl | 2 TL Backpulver (8 g) | ungesalzene Pistazienkerne | evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen

Sommerleicht

Für 6 Förmchen à 100 ml
25 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen
Pro Stück ca. 240 kcal, 5 g EW, 7 g F, 37 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl austäuben. Die Himbeeren verlesen, evtl. vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Dann fein pürieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

2 Das Himbeermark mit 1 EL Zitronenlikör, Frischkäse, Schmand, Vanillemark, 2 EL Puderzucker, Ei, Eigelb, Lavendelblüten und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

3 Mehl und Backpulver auf die Eimasse sieben und unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

4 Für die Deko den übrigen Puderzucker sieben, mit dem restlichen Likör verrühren und in einen Mini-Spritzbeutel (siehe Umschlagklappe hinten) füllen. Den Zuckerguss in feinen Streifen über die Guglhupfe spritzen und die Küchlein mit ein paar Lavendelblüten bestreuen.



CRANBERRY-GUGLHUPF

¼ Vanilleschote | 75 g Walnusskerne | 85 g weiche Butter | 1 EL Akazienhonig (25 g) | 50 g brauner Zucker | Salz | Nelkenpulver | gemahlener Piment | 1 Ei | 75 g Mehl | 60 g getrocknete Cranberries | 2 TL Backpulver (8 g) | 100 g Aprikosenkonfitüre | 1 Päckchen Zuckerguss (Fertigprodukt) | evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen

Herbstlich

Für 6 Förmchen à 100 ml
25 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen
Pro Stück ca. 530 kcal, 5 g EW, 23 g F, 75 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl austäuben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Walnüsse fein mahlen.

2 Die Butter mit Vanillemark, Honig, Zucker sowie je 1 Prise Nelke, Piment und Salz schaumig schlagen. Dann das Ei unterrühren.

3 Mehl und Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Teigspatel unterheben. 30 g Cranberries und die Walnüsse unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

4 Die Aprikosenkonfitüre aufkochen, auf die Guglhupfe streichen und abkühlen lassen. Zuckerguss im heißen Wasserbad nach Packungsangabe erwärmen und auf die erkaltete Konfitüre streichen. Die restlichen Cranberries fein hacken und die Gugl damit bestreuen.

CASSIS-GUGLHUPF

Mit Mascarpone und dem Mark von Schwarzen Johannisbeeren sind diese Küchlein ein fruchtig-cremiger Sommertraum.



150 g Schwarze Johannisbeeren (siehe Tipp)
¼ Vanilleschote
3 TL Cassislikör
70 g Mascarpone
40 g Schmand
25 g Puderzucker

1 Ei

1 Eigelb

Salz

70 g Mehl

2 TL Backpulver (8 g)

evtl. weiche Butter und

Mehl für die Förmchen

Für die Füllung:

1 Grundrezept Buttercreme
(siehe S. 5)

Für die Deko:

Schwarze Johannisbeeren
Pfefferminzblätter

Die haben's in sich

Für 6 Förmchen à 100 ml

45 Min. Zubereitung |

20 Min. Backen

Pro Stück ca. 400 kcal,

6 g EW, 30 g F, 26 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten, mit Mehl austäuben und auf das Ofengitter stellen.

2 Die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. 80 g Mark abnehmen, den Rest beiseitestellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

3 Das Fruchtmark mit 2 TL Cassislikör, Mascarpone, Schmand, Vanillemark, Puderzucker, Ei, Eigelb und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

4 Das Mehl und das Backpulver auf die Masse sieben und unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Anschließend quer durchschneiden.

5 Die Buttercreme wie auf S. 5 beschrieben zubereiten und das restliche Johannisbeermark unterrühren. Mit dem übrigen Cassislikör abschmecken. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die unteren Teile der Guglhupfe spritzen. Die oberen Teile aufsetzen und leicht andrücken. Die restliche Creme in Tupfen auf die Guglhupfe spritzen und mit Johannisbeeren und Pfefferminze verziert servieren.

TIPP

Wenn Sie die Zeit haben, frieren Sie die Johannisbeeren zuerst ein: Das Püree hat dann eine intensivere Farbe als bei frischen Beeren. Sie bekommen keine Schwarzen Johannisbeeren? Dann nehmen Sie einfach gemischte Beeren. Statt Mascarpone und Schmand können Sie auch 120 g Crème fraîche und statt Cassislikör Johannisbeersaft verwenden.



WIE SÜSS SIND DIE DENN?

Früher sonntags bei Oma auf dem Kaffeetisch, heute im Mini-Format am liebsten jeden Tag: Der Guglhupf sorgt jetzt in neuem Gewand für Furore! Und ist er nicht nur kleiner, sondern auch köstlicher geworden: Ob klassisch-fein oder ein bisschen extravagant – diese Küchlein sind einfach zum Vernaschen!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Neu und inspirierend: Überraschende Rezepte mit dem gewissen Etwas



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-3626-8



9 783833 836268



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U