

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Ja, ein Leben ohne Gugelhupf ist möglich - aber sinnlos. Was würden wir nur ohne Marmorkuchen, Zitronenkuchen oder Schokokuchen machen? Eben! Aber wusstest du, dass jene drei Kuchen streng genommen gar keine Gugelhupfe sind? Ein Gugelhupf wird nämlich aus einem Hefeteig gebacken. Und nicht aus einem Rührteig. Dazu ein paar Rosinen und ein Hauch Zitrone. Und fertig ist Omas Kuchenklassiker.

Hefekuchen hin oder her - wir lieben unseren Gugelhupf. Egal ob er jetzt mit Weißwein, Blaubeeren oder Haselnüssen verfeinert wird. Wichtig ist nur, dass er die typisch ringförmig-geschwungene Form hat. Und die haben unsere 27 Gugelrezepte alle - versprochen.

Gugel mit Schuss

Ouzo-Pistazien-Olivenöl-Kuchen

Nadine isst Ouzo, was machst du so? Ähhmmm ... geht der Spruch nicht eigentlich anders? Nadine trinkt Ouzo, was ... - Nein, Nadine isst Ouzo. Und zwar in Form eines ziemlich genialen Gugelhupfs. Mit dabei: Pistazien und Olivenöl. Und na klar - Ouzo. [Zum Rezept](#)



Ouzo-Pistazien-Olivenöl-Kuchen © Sandra Cetin | Hase im Glück

Weißwein-Gugelhupf mit Mandel-Zitronen-Topping

Rotweinkuchen im Winter, Weißweinkuchen im Sommer - von einem herrlich erfrischendem Mandel-Zitronen-Guss getoppt. Da wird es fast schon zur Nebensache, dass Jasmin von den Foodistas den Kuchen im April - also im Frühjahr - gebacken hat - ein Frühjahr-Sommer-Herbst-und-Winter-Kuchen quasi. [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Weißwein-Gugelhupf mit Mandel-Zitronen-Topping © Foodistas

Sektrührkuchen mit Himbeerkäsecreme

So ein Glässchen Sekt ist doch was Feines. Ein paar Himbeeren dazu - und schon ist der Abend gerettet. Mindestens genauso fein ist die Idee von Christine. Sie hat ihrem Gugelhupf kurzerhand einen kleinen Schwipps verpasst und ihn mit einer herrlich fruchtigen Himbeercreme gefüllt. [Zum Rezept](#)



Sektrührkuchen mit Himbeerkäsekern © Christine Garcia Urbina | trickytine

Baileys-Kaffee-Gugelhupf

Mhhhhh ... Baileys im Kaffee. Hast du noch nicht ausprobiert? Dann wird es aber höchste Zeit. Und für diesen Kuchen dann auch - ein Baileys-Kaffee-Gugelhupf. Also ein Gugelhupf, den du schon zum Frühstück - wegen dem Kaffee - und auch nach dem Abendessen - wegen dem Baileys - naschen darfst. Und eigentlich den ganzen Tag über - wegen der Schokolade ... [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Donauwellen-Gugelhupf © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Kirsch-Rum-Gugelhupf

Manchmal darf es auch ein Schlückchen Rum sein. So ein kleines Schlückchen im Kuchen ... Passt aber auch ganz wunderbar zu dem zarterben Aroma der Schokolade und der fruchtigen Note der Kirsche. Wer wird denn da mit dem erhobenen Zeigefinger stehen? Eben! [Zum Rezept](#)



Kirsch-Rum-Gugelhupf © Tamara Staab | Maras

Wunderland

Fruchtige Gugel

Blaubeer-Joghurt-Gugelhupf

Nein, es braucht nicht viel, um einen richtig guten Kuchen zu zaubern. Butter, Eier, Mehl. Ein bisschen Zucker und in diesem Fall - einen ordentlichen Klecks griechischen Joghurt. So wird der Kuchen besonders saftig. Und schmeckt mit Blaubeeren besonders lecker. Und weil Simone das noch nicht reicht, kommt noch etwas von ihrem geliebten Blaubeersirup obendrauf. Herrlich! [Zum Rezept](#)



Blaubeer-Joghurt-Gugelhupf © Simone Filipowsky | S-Küche

Kokos-Pekan-Kuchen mit Weinbergpfirsichen

Aller guten Dinge sind drei: Kokos, Pekannüsse und Weinbergpfirsiche. Mit Butter, Zucker und Mehl verrührt und zu einem supersaftigen Gugelhupf gebacken. Okay - eigentlich sind aller guten Dinge vier. Frischkäse ist nämlich auch dabei. [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Kokos-Pekan-Kuchen mit Weinbergpfirsichen © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Buttermilch-Gugelhupf mit Maracuja-Glasur

Die einen backen mit Joghurt, die anderen mit Quark. Und wieder andere mit Frischkäse. Ela backt mit Buttermilch - für den Geschmack und die Saftigkeit. Das Besondere: Die Maracuja-Glasur. Gibt dem Gugelhupf den nötigen Glanz und einen herrlich fruchtigen Geschmack. [Zum Rezept](#)



Buttermilch-Gugelhupf mit Maracuja-Glasur © Ela | Transglobal Pan Party

Zitronen-Gugl mit Rosensirup

Ein Gugel für Verliebte - für Zitronen-Verliebte, für Gugel-Verliebte, für Sommer-Verliebte, ... - quasi für alle Verliebten. Der Rosensirup gibt dem Ganzen einen herrlich interessanten Touch und passt mit seinem milden Aroma ganz wunderbar zu der Säure der Zitrone. Was für eine schöne Liebelei ... [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Zitronen-Gugl mit Rosensirup © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Mandel-Gugelhupf mit Blaubeeren

Was wir machen, wenn die Erdbeerzeit vorbei ist? Na, mit Blaubeeren backen! Funktioniert sowieso viel besser. Die kleinen Beeren verlieren nicht so viel Wasser und schmecken in einem stinknormalen Rührteig besonders gut. Okay - ganz so normal ist der Teig nicht. Johannas Geheimnis: Gebräunte Butter.. [Zum Rezept](#)



Mandel-Gugelhupf mit Blaubeeren © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Erdbeer-Mandel-Gugelhupf

Ja, es gibt ihn tatsächlich - den Gugelhupf, der auch nach ein paar Tagen noch wie frisch gebacken schmeckt. Das Geheimnis: Ein luftiger Biskuitteig, saftige Erdbeeren und samtige Erdbeermarmelade. Und für den nötigen Crunch karamellierte Mandelblättchen. Ziemlich genial, oder? [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Erdbeer-Mandel-Gugelhupf © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Saftiger Zitronenkuchen

Wenn das Leben dir eine Zitrone gibt, dann frag nach Butter, Mehl und Zucker. Und mach einen Gugelhupf draus. Nur echt mit der extra Portion Quark und dem süß-sauren Zuckerguss on top. [Zum Rezept](#)



Saftiger Zitronengugel © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Bananen-Gugelhupf mit Karamellnüssen

Du magst Bananebrot? Dann wirst du diesen Gugelhupf lieben! Nicht ganz so saftig, dafür gughupftypisch luftig-locker-leicht. Nicht zu vergessen die karamellisierten Nüsse on top. Um ehrlich zu sein - das Beste von allem ... [Zum Rezept](#)



Bananengugelhupf mit Karamellnüssen © Kevin Buch | Law of Baking

Blaubeer-Marmor-Gugl

Wonach ein Marmorkuchen schmeckt? Nach Schokolade und Vanille - ist doch klar. Moment ... so klar ist das überhaupt nicht. Vanille - ja. Aber Schokolade? Schon mal den Kakao gegen pürierte Blaubeeren ausgetauscht Dann darfst du nicht nämlich über einen herrlich fruchtigen Vanille-Blaubeer-Marmor-Gugl freuen. [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Blaubeer-Marmor-Gugl © Mareike Frietsch | Petit Gâteau



Klassischer Schokokuchen © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Gugelhupf mit Schokolade

Klassischer Schokokuchen

Na klar - wer Gugelhupf sagt, muss auch Schokolade sagen. Am besten im Kuchen und auf dem Kuchen und unter dem Kuchen und neben dem Kuchen und ... einfach überall! In diesen Gugel kommt neben Kakao auch gehackte Zartbitterschokolade - für die doppelte Schokodröhnung quasi. Und für echte Chocoholics auch noch ein bisschen Schokolade obendrauf. [Zum Rezept](#)

Donauwellen-Gugelhupf

Lust auf Donauwelle, aber nicht auf fette Torte? Dann hat Yvonne die Lösung für dich: Einen Easy-Peas-Donauwellen-Gugelhupf. Hellen und dunklen Teig anrühren, dunklen Teig mit Kirschen verfeinern und zum Schluss mit Kuvertüre überziehen. Na, was sagst du? [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Donauwellen-Gugelhupf © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Apfel-Marmor-Gugl mit weißer Schokolade und Haselnusskrokant

Wenn sich zwei Klassiker zu einem Kuchen zusammentun und sich dann auch noch weiße Schokolade und feinsten Haselnusskrokant mit ans Bord holen, dann darfst du dich über einen ziemlich dekadenten Apfel-Marmor-Gugel mit weißer Schokolade und Haselnusskrokant freuen. Puuhhhh ... Lange Rede, kurzer Sinn: Wer's nicht probiert, ist selber Schuld. [Zum Rezept](#)



Apfel-Marmor-Gugl mit weißer Schokolade und Haselnusskrokant © Stephanie Luginsland | ullat trulla backt und bastelt

Marmorkuchen

Marmorkuchen geht nicht ohne Gugelhupf. Und Gugelhupf geht nicht ohne Marmorkuchen. Klar - der Kuchenklassiker schmeckt auch aus einer Kasten- oder Springform, macht aber erst so richtig was her, wenn sich Schoko und Vanille in einer Gugelhupfform ineinander schlingen. So muss er sein. So - und nicht anders ... [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Marmorkuchen © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Saftiger Haselnusskuchen

Schon mal mit Dinkelmehl gebacken? Nicht? Solltest du aber! In Kombination mit Schokolade und Haselnüssen ein besonders feines Kuchenerlebnis - besonders locker und besonders lecker. Und mit einer Prise Zimt auch noch besonders würzig. [Zum Rezept](#)



Saftiger Haselnussgugel © Nadine Horn & Jörg Mayer

Walnusskuchen mit dunkler Kuvertüre

Hast du auch ein Herz für Klassiker? Die liebe Christine hat das allemal! Marmorkuchen, Rotweinkuchen, Mohnkuchen - nicht zu vergessen Nusskuchen! Heute in einer fruchtig-nussigen Version - mit Walnüssen und einem Klecks Aprikosenmarmelade. Und natürlich einem dunklen Schokoüberzug. Eine Kombi, die sich bewährt hat - und das zu Recht ... [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Walnusskuchen mit dunklem Schokoladenüberzug ©
Christine Garcia Urbina | trickytine

Marmorkuchen mit Schokolade

... weil er Groß und Klein gleichermaßen schmeckt. ... weil die Kombination aus Vanille und Schokolade die Beste ist. Und weil irgendwo immer jemand Geburtstag hat. Marmorkuchen ist und bleibt einer unserer Lieblingskuchen. Und genau deshalb gibt es hier Nummer 2 - ganz klassisch und ohne viel Chichi. [Zum Rezept](#)



Marmorkuchen mit Schokolade © Janina Lechner |
Kleines Kulinarium

Mandel-Gugelhupf mit Schokolade

Nein, das ist nicht der dritte Marmorkuchen. Das ist ein Gugelhupf mit Schokolade. Worin der Unterschied besteht? Ganz einfach: Der helle Teig wird mit gemahlenden Mandeln verfeinert. Einen dunklen Teig gibt es nicht. Die Schokolade wird grob gehackt und mit dem hellen Teig vermischt. Wie du siehst: Dieser Gugelhupf hat so gar nichts mit einem Marmorkuchen gemein - außer die Grundzutaten vielleicht ... [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Mandel-Gugelhupf mit Schokolade © Ines Karlin | Münchner Küche

Veganer Gugelhupf mit Mohn und weißer Schokolade

Warum bin ich so fröhlich, so fröhlich, so fröhlich, bin ausgesprochen fröhlich, ... Jaaaaa – dieser saftige Gugelhupf macht fröhlich. Nein, nicht wegen der aufputschenden Wirkung des Mohns. Wo denkst du hin? Diese kleine Kuchenköstlichkeit schmeckt einfach unwiderstehlich gut. Und kommt dabei auch noch ganz ohne tierische Produkte aus. So fröhlich war ich nie! [Zum Rezept](#)



Veganer Gugelhupf mit Mohn und weißer Schokolade

Gugelhupf im Kleinformat

Mini-Sacher-Gugelhupf

In diesen kleinen Gugelhappen verbergen sich softer Mandelteig und ein Klecks Marmelade. Ummantelt wird

das Ganze von dunkler Schoki. Moment mal, das hast du doch schonmal gehört. Ja, bei diesem Mini-Gugelhupf stand die große Sacherorte Vorbild. [Zum Rezept](#)



Mini-Sacher-Gugelhupf

Mini-Zitronen-Gugl

Sind das Pralinen? Nein, das sind kleine Küchlein - kleine Zitronenküchlein. Eigentlich sind es kleine Gugelhupfe, aber wir wollen mal nicht so sein. Schmecken tun sie nämlich alle - egal ob Praline, Kuchen oder Gugelhupf. Also - hupf hupf in den Mund. [Zum Rezept](#)

Ein Hoch auf den Gugelhupf! 27 ausgefallene Rezepte



Mini-Zitronen-Gugl © Maja Nett | Moey's kitchen

Kleine Buttermilch-Gugel

Lässt die Herzen aller Naschkatzen höher schlagen: Kleine, zitronige Buttermilch-Gugel werden hier mit heller Kuvertüre überzogen und mit Mohn besäet. So sind sie fast zu hübsch zum Anbeißen ... aber nur fast. [Zum Rezept](#)



Kleine Buttermilch-Gugelhupfe

Mini-Mohn-Törtchen

Sind sie nicht hübsch, diese kleinen Mini-Törtchen? Wie sie da so liegen - auf dem Kronleuchter, mit ihrem blaubeerfarbenen Hut und ihrem zitronengelben Gewand. Fast zu schade zum Essen ... Wäre da nicht ihr köstliches Inneres - ein kleiner Mini-Gugelhupf aus Mohn. Wer kann dem widerstehen ... [Zum Rezept](#)



Mini-Mohn-Törtchen © Mariola Boensch | Mari e Ola