

Gugelhupf: So backst du Omas Original - und die moderne Kopie

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Gugelhupf

500 g Mehl
125 g weiche Butter
4 Eier
21 g frische Hefe
1 Prise(n) Salz
125 g Zucker
1 Zitrone
250 ml lauwarme Milch
80 g Rosinen

Besonderes Zubehör
Gugelhupfform

Woher kommt der Name?

„Oma, warum heißt der Gugelhupf eigentlich Gugelhupf?“ – „Puhhh ...“, höre ich meine Oma stöhnen. Heißt es nicht, Omas wissen alles? Scheinbar nicht ...

Ganz eindeutig kann ich es leider auch nicht klären. Aber es scheint, als leite sich das Wort ‚Gugel‘ von der Kapuze der Kapuziner – dem Gugel – ab. **Das Lüften der Kappe – also das Lupfes des Gugels – soll an das Heben/Entfernen der Backform erinnern.** Was Lupfen mit Hupf(en) zu tun hat? Ganz einfach! In manchen Regionen spricht man das H von ‚Hupf(en)‘ nicht aus. Man hört also ‚upf‘ statt ‚hupf‘ – Gug’lupf.

Das Original aus Hefe

Die Basis des original Gugelhupfs ist ein **mittelschwerer Hefeteig** – mehr Butter als ein Stuten, weniger Butter als ein Stollen. Dazu Hefe, Eier, Milch und Mehl. Ein bisschen Zitrone und nicht zu vergessen: Rosinen – aber nur ein Paar. Hier Schritt für Schritt erklärt.

- 1 -

Hefe mit 1 TL Zucker in lauwärmer Milch auflösen und 30 Minuten ruhen lassen. Zitrone auspressen, Schale abreiben.

Wetten, dass das, was du als "Gugelhupf" kennst, nur wenig mit dem Original zu tun hat? Du denkst bei Gugelhupf sicherlich an einen klassischen Rührkuchen - an einen Marmorgugel, Schokogugel, Zitronengugel - gebacken in der charakteristischen Form. Richtig? Dann liegst du allerdings falsch. Die Form allein macht deinen Kuchen noch nicht zum Gugelhupf. Das Original wird nicht aus Rührteig, sondern aus Hefeteig gebacken - ist butterzart, mit Rosinen gespickt und schmeckt nach einem Hauch Zitrone. So macht ihn meine Oma schon seit Jahren - und seit neuestem auch ich.

Gugelhupf: So backst du Omas Original - und die moderne Kopie



- 2 -

Eier mit restlichem Zucker schaumig schlagen.



- 4 -

Hefe-Milch-Mischung unterrühren.



- 3 -

Butter, 1 TL Zitronensaft und Zitronenabrieb dazugeben und cremig rühren.



- 5 -

Mehl und Salz dazugeben und nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Gugelhupf: So backst du Omas Original - und die moderne Kopie



- 6 -

Teig in die Gugelhupfform füllen und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.



- 7 -

Backofen auf 180°C vorheizen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.

Der Gugelhupf von heute

Früher war alles besser? Ja, manchmal mag die Floskel stimmen, manchmal aber auch nicht. Und manchmal, da möchte man sich einfach nicht festlegen. Der Gugelhupf von früher schmeckt weder schlechter noch besser als der von heute. Er schmeckt einfach anders. Ist ja auch logisch. Während der klassische Gugelhupf mit Hefe zubereitet wird, wird der Gugelhupf von heute mit Backpulver oder Natron gebacken.

Welcher Teig? Rührteig!

Was früher der Hefeteig, ist heute der Rührteig. Marmorkuchen, Schokokuchen, Zitronenkuchen – alle drei Kuchen bestehen aus Fett, Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver. Dazu eine Prise Kakao, eine ordentliche Portion Schokolade oder ein Spritzer Zitronensaft - fertig ist dein Gugelhupf. Okay – ganz so einfach ist es nicht. Die Eier müssen cremig geschlagen, das Mehl darf nur ganz leicht untergehoben werden. Aber mit diesen 5 Tipps wird jeder zum Meisterbäcker:

1. **Butter und Zucker so lange cremig rühren**, bis eine cremige Masse entsteht
2. Eier einzeln unterrühren. Als Faustregel gilt: **eine Minute pro Ei**
3. Extra locker wird's, wenn du die **Eier trennst** und das Eiweiß zu Eischnee schlägst
4. Mehl mit trockenen Zutaten mischen und **nur so lange unter den Teig rühren**, bis gerade so ein Teig entsteht
5. Teig in die Gugelhupfform füllen und **sofort (!) backen**

Wie viel Grad? Und wie lange backen?

Dein Gugelhupf ist außen schon ganz schwarz, aber innen noch weich? Dann hast du ihn wahrscheinlich zu heiß gebacken. In der Regel kommt ein Gugelhupf bei 160-180 °C in den Ofen – hier immer auf das Rezept hören. Ganz wichtig: **Stäbchenprobe machen!** Jeder Ofen ist anders, jeder Ofen backt anders. Daher nicht auf die Uhr verlassen, sondern nach 45 Minuten im 5-Minuten-Takt einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Bleibt er sauber – perfekt!

Mein Kuchen fällt zusammen - warum?

Im Backofen hat er doch noch so schön ausgesehen ... Und jetzt - puff, einfach so zusammengefallen. Warum das so ist? Weil du vermutlich zu viel Luft untergerührt hast. Im Gegensatz zu Hefeteig, darf ein Rührteig nicht zu lange gerührt werden. Butter, Zucker und Eier dürfen schaumig geschlagen werden, die trockenen Zutaten nicht. **Mehl, Kakao, Backpulver also nur so lange unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht.**

Warum geht mein Gugelhupf nicht auf?

Kann es vielleicht sein, dass du das Backpulver vergessen hast? Hast du nicht? Dann solltest du beim nächsten Mal

Gugelhupf: So backst du Omas Original - und die moderne Kopie

darauf achten, dass du die Eier nacheinander schaumig schlägst und das Mehl nur so lange unterrührst, bis gerade so ein Teig entsteht. Und ganz wichtig: **Gugelhupf sofort backen!**

Mach deinen Gugelhupf zu einem Unikat

Schokoglasur oder Zuckerguss - so glasierst du deinen Gugelhupf

Mit einem Streuregen aus Puderzucker – so kennt man den Klassiker. Auch nicht schlecht: ein Mantel aus flüssiger Schokolade. Oder ein Überzug aus zartem Zuckerguss. Besonders hübsch wird dein Gugelhupf, wenn du ihn mit Smarties, Gummibärchen und – na klar – Kerzen verzierst. Noch mehr Ideen für deinen Geburtstagskuchen findest du bei unserer Baking Queen Céline. Von Mama über Bruder bis hin zum Oma - hier ist für jedes Geburtstagskind ein Kuchen dabei.

So überziehst du deinen Gugelhupf mit Fondant

Schicker Kuchen – ja! Große Torte – nein? Dann mach deinen Gugelhupf zur Geburtstagsköstlichkeit und verpass ihm einen Mantel aus Fondant – natürlich selbstgemacht. Wie du Marshmallowfondant selber machst, wie du ihn einfärbst, ausrollst und auf deine Torte bringst – das verrate ich dir in meinem großen Fondant-Guide.

Sein oder Nichtsein: Die Form entscheidet

Welche Form für meinen Gugelhupf?

„Ich habe gestern einen Gugelhupf gebacken“, erzählt mir meine Freundin Anna. Sie mächtig stolz, ich total verwirrt. Versteht sie sonst nicht viel vom Backen, will sie sich direkt an einen Gugelhupf gewagt haben? „Ja, war überhaupt nicht schwer.“

Aha – da haben wir’s. Anna hat keinen Gugelhupf, sondern einen Marmorkuchen gebacken. Also einen Marmorkuchen in einer Gugelhupfform. Kenne ich irgendwoher. Sobald ein Kuchen die **typisch ringförmig-geschwungene Form** mit den schräg von oben nach unten verlaufenden Rillen aufweist, bekommt er den Stempel Gugelhupf. Nicht zu vergessen: der ‚Kamin‘ in der Mitte – verantwortlich dafür, dass der **Teig gleichmäßig und durchgehend** gegart wird.

Beim Material darauf achten, dass die Form für eine optimale Wärmeleitung sorgt – also zu Emaille, Edelstahl oder Aluminium greifen.

Wie viel Teig kommt in die Form?

Egal ob klassisch oder modern, Hefe oder Backpulver – dein Gugelhupf geht im Backofen ordentlich auf. Daher immer nur zu **drei Vierteln** mit Teig füllen. Dann bist du auf der sicheren Seite.

Wie stürze ich meinen Gugelhupf aus der Form?

Bevor du den Teig in die Form gibst, unbedingt **ausbuttern**. Zusätzlich kannst du die gefettete Form auch noch mit Mehl, Semmelbröseln oder gemahlener Mandeln auskleiden. Hilft nicht nur beim Stürzen, sondern schmeckt auch noch ziemlich gut: Mandelblättchen plus Zucker – karamellisiert so schön beim Backen.

Wenn du deinen Gugelhupf aus dem Ofen holst, **unbedingt auskühlen lassen**. Alles andere macht ihn nur kaputt. Kleiner Tipp: Ein feuchtes Geschirrtuch in die Form legen. So löst sich der Kuchen wie von alleine.

6 Ideen für deinen Gugelhupf

Heute ist alles erlaubt. Heute darfst du deinen Schwarzwälder Kirschkuchen einen Gugelhupf nennen und deinen Apfelkuchen auch. Einzige Voraussetzung: die charakteristische Form. Und die haben sie alle - selbst im Miniformat.