

Gugelhupf = Napfkuchen Sammlung Ohne Kuh Milch

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 Sonntag, 25. Dezember 2005

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

Index

Alkohol	4	Marzipan	34
Diverses	12	Mohn	37
Eierlikör	24	Müsli	39
Kaffee	30	Nüsse	40
Marmor	31	Obst	54

Inhaltsverzeichnis

Gugelhupf = Napfkuchen Sammlung Ohne Kuh Milch	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Alkohol	4
Alt Wiener Gugelhupf 5 Ei	4
Baileys Gugelhupf 5 Ei	5

Gugelhupf mit Bier 2 Ei	5
Gugelhupf XIV 5 Ei	6
Luftkuchen 6 Ei	7
Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei	7
Marmor Kuchen Gijduvan 6 Ei	8
Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei	9
Walnussbröselkuch 4 Ei	10
Wein Gugelhupf mit Zitronenmelisse 5 Ei	11
Diverses	12
Biskuitgugelhupf 6 Ei	12
Bunter Limo Kuchen 6 Ei	12
Buttergugelhupf 6 Ei	13
Fettarmer Weihnachts Napfkuchen 4 Ei	14
Gerührter Gugelhupf 3 Ei	14
Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei	15
Gewürzkuchen á la Semmerl 4 Ei	16
Gugelhupf	16
Gugelhupf II 3 Ei	17
Gugelhupf mit Öl 4 Ei	17
Gugelhupf mit Rosinen 7 Ei	18
Gugelhupf XIII 5 Ei	19
Gugelhupfkranz 8 Ei	19
Kernölgugelhupf 4 Ei	20
Kürbiskernöl Gugelhupf I 4 Ei	20
Kürbiskernöl Gugelhupf II 4 Ei	21
Möhren Gugelhupf 4 Ei	22
Napfkuchen I 4 Ei	22
Rosinen Gugelhupf 5 Ei	23
Ulmer Kuchen 6 Ei + 2 Eigelb	23
Eierlikör	24
Gugelhupf Eierlikör 5 Ei	24
Eierlikör Gugelhupf I 5 Ei	25
Eierlikör Gugelhupf II 5 Ei	26
Eierlikör Napfkuchen 4 Ei	26
Eierlikörgugelhupf I 5 Ei	27
Gugelhupf XVII 5 Ei	27
Kleiner Eierlikör Napfkuchen 1 Ei	28
Knusper Eierlikör Gugelhupf 4 Ei	29
Kaffee	30
Kaffee Gugelhupf I 4 Ei	30
Kaffee Gugelhupf II 4 Ei	30
Kaffee Gugelhupf III 4 Ei	30
Marmor	31
Marmor Gugelhupf 8 Ei	31
Marmor Gugelhupf I 5 Ei	32
Marmor Gugelhupf II 5 Ei	32
Marmor Gugelhupf III 5 Ei	33
Marmorgugelhupf 5 Ei	33

Marmorkuchen V 5 Ei	34
Marzipan	34
Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei	34
Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei	35
Gugelhupf 5 Ei	35
Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei	36
Mohn	37
Gugelhupf XVIII 5 Ei	37
Mohn Gugelhupf II 8 Ei	38
Mohnöl Gugelhupf 4 Ei	39
Müsli	39
Müsli Gugelhupf I 3 Ei + 3 Eiweiß	39
Müsli Gugelhupf II 3 Ei + 3 Eiweiß	40
Nüsse	40
Diverse	40
Gugelhupf 4 Ei	40
Kürbis Gugelhupf 4 Ei	41
Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei	42
Tony Marshall Kuchen 6 Ei	43
Haselnüsse	43
Gefüllter Napfkuchen 5 Ei	43
Gefüllter Napfkuchen 6 Ei	44
Gugelhupf XII 5 Ei	45
Nusskuchen 3 Ei	46
Sprudel Nuss Kuchen 5 Ei	46
Vollwert-Gugelhupf mit Karotten 10 Ei	47
Mandeln	47
Vollwert-Gugelhupf mit Karotten 10 Ei	47
Kindergugelhupf 4 Ei	48
Königskuchen 4 Ei M	48
Makronen Gugelhupf 5 Ei +1 Eiweiß	49
Rübli - Gugelhupf 7 Ei	50
Zimt Gugelhupf 4 Ei	51
Zimtkuchen 4 Ei	51
Walnüsse	52
Alt Wien Gugelhupf 5 Ei	52
Honig Gugelhupf	52
Nuss Gugelhupf 9 Ei	53
Rübli Gugelhupf 5 Ei	54
Obst	54
Apfel Kuchen 4 Ei	54
Apfel Napfkuchen 4 Ei	55
Apfel-Napfkuchen (Dinkelvollkornmehl)	56
Bananen Dinkel Gugelhupf 3 Ei	57
Himbeer Napfkuchen 4 Ei	57
Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei	58
Kirschgugelhupf 4 Ei	59
Mandarinen Gugelhupf 6 Ei	60

Mandarinenkuchen 4 Ei.....	61
Marillen-Gugelhupf 4 Ei.....	62
Mini Möhren Bananen Gugelhupf 3 Ei.....	62
Napfkuchen II 4 Ei.....	63
Orangen Gugelhupf 4 Ei.....	63
Orangen Gugelhupf 5 Ei.....	64
Orangen Napfkuchen 6 Ei.....	65
Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei.....	66
Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei.....	67
Zitronen Gugelhupf 4 Ei.....	67
Hinweis für Word.....	68

Alkohol

Alt Wiener Gugelhupf 5 Ei

Zutaten:

5 Eier trennen

2 EI Rum,

250 g Backzucker,

1/8 Liter Kronenöl mit Buttergeschmack,

1/8 Liter Wasser,

50 g Rosinen,

1 Zitrone,

4 EI Walnusskerne,

340 g Mehl,

1 TI Backpulver.

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen. Rosinen mit Rum vermengen, Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Mehl mit Backpulver versieben. Walnüsse grob hacken.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen, Dotter mit 200 g Backzucker sehr schaumig rühren, nach und nach Öl einlaufen lassen und Wasser Löffelweise beifügen. Eiklar mit restlichem Backzucker sehr steif schlagen. Walnüsse, Rumrosinen, Zitronensaft und- schale in die Öl-Dottermasse rühren, abwechselnd Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse heben, danach in die Gugelhupfform füllen und im Backrohr ca. 60 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, kurz stehen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Zucker bestreuen

Baileys Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 6 Portionen

5 Ei

250 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
250 ml Öl
250 ml Baileys Irish Cream
125 g Mehl
125 g Speisestärke
4 TL Backpulver
40 g Puderzucker

Zubereitung

Die Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Baileys unterrühren.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform(Ø 24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.12.04 christine123 CK

Gugelhupf mit Bier 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

400 g Mehl
250 g Zucker

60 g Butter

2 Ei

120 g Zitronat
250 g Sultaninen
1 TL Natron
¼ Liter Bier

Kuvertüre, für den Guss

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier einrühren. Mehl, Zitronat, Natron und Sultani-
nen vermischen und abwechselnd mit dem Bier unter die Eiermasse rüh-
ren. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und auf der mittleren Ein-
schubleiste ca. 1 Stunde backen (Nadelprobe). Den Kuchen aus der Form
nehmen und noch warm mit Schokoladenglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.08.04 Dragonfly-Lady

Gugelhupf XIV 5 Ei

Für 6 Portionen:

5 Eier

250 g Puderzucker

2 Vanille Zucker

250 ml Öl

250 ml Bailey's Irish Cream

125 g Mehl

125 g Gustin

4 TL Backpulver

40 g Puderzucker

Zubereitungszeit: ca. ¼ Stunde

Die Eier, Puderzucker und Vanille Zucker mit Handrührgerät mit Rührbe-
sen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Baileys unter-
rühren.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portions-
weise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl
ausgestreute Napfkuchenform(Ø 24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem
Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Ku-
chenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzu-
cker bestäuben.

Luftkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei

200 g Zucker

1 EL Rum

1 Pck. Vanillezucker

120 g Mehl

1 Msp. Backpulver

30 g Kakaopulver

100 ml Öl, ca.

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Rum dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao einrühren, Öl unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Den ausgekühlten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.08.04 Dragonfly-Lady

Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei

Zutaten Gugelhupf:

400 g Butter

200 g Puderzucker

8 Ei trennen

200 g Kristallzucker

460 g Mehl

100 g in etwas Mehl melierte kandierte Früchte (große Stücke)

80 g Dessert Chocolate ?

Edelbitter, 61 %

Kakao

400 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung Gugelhupf:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steifschlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die

kandierte Früchte auf Schaschlikspieße aufspießen. Ein Drittel der Masse mit der geschmolzenen Schokolade einfärben. Kleine Mengen von heller und dunkler Masse abwechselnd in eine befettete, bestäubte Gugelhupf-Form füllen und mit einer Gabel einmal durchziehen. Die kandierte Früchte in die Gugelhupf-Masse stecken. Ein Gitter darüberlegen und die Schaschlikspieße umknicken.

Bei 180 Grad Celsius ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen die Spieße herausziehen und auf ein Sieb oder Gitter stürzen. Die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen.

Zutaten Gewürzorangen:

5 Orangen
130 g Zucker
2 Kardamomkapseln
4 Nelken
2 Sternanis
2 Zimtstangen
1 x abgeriebene, unbehandelte Schale einer Zitrone
20 ml Grenadine
125 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Vanilleschote
2 cl Grand Marnier
1 El Rum 80 %

Zubereitung Gewürzorangen:

Die Orangen filetieren. Zucker schmelzen, die Gewürze und die Zitronenschale begeben und mit dem Grenadinesirup ablöschen. Den Orangensaft angeben und die halbierte Vanilleschote begeben. Mit Grand Marnier abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Orangenfilets begeben und sofort von der Flamme nehmen. Noch heiß in ein Einmachglas füllen. Den Rum auf die Orangen geben, anzünden und den Deckel sofort schließen (dadurch werden die Orangen haltbar gemacht).

Marmor Kuchen Gijduvan 6 Ei

6 Ei

200 g Vollrohrzucker
0,25 Tl Salz
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

200 g ungehärtete Margarine
350 g Dinkelvollkorn gem.
150 g Roggenvollkorn gem
200 g Kokosraspel mittel
1 Tüte a 17 g Weinsteinbackpulver
1 Zitrone, Schale abgerieben + Saft
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
3 TI Kakao o Zucker
50 g Vollrohrzucker
6 cl Rum 54 %

1 a 26 cm Springform mit Tülle
Backpapier dafür

Ei mit 200 g Vollrohrzucker + Salz schaumig rühren, Margarine dazu, danach noch Kokosraspel, alles ca 3 min rühren.

Beide Sorten Getreide zusammen mahlen, mit Weinstein vermischen + langsam einrieseln lassen,

Zitronenschale abgerieben + Saft ausgedrückt dazu geben.

Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser zugießen, alles jetzt gut 4 min rühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in die mit Backpapier

(es geht , wer es lieber ausfettet , dann bitte noch Kokosraspel, zusätzliche Menge ausstreuen) ausgelegte Springform geben.

In die übrig gebliebene Teigmenge , den Back Kakao , sowie 50 g Vollrohrzucker + den Rum geben, gut 2 min rühren lassen.

Den Teig auf, in die Springform geben, mit einer Gabel spiralförmig durch ziehen.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 70 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190°C ca 50 min backen.

Nadelprobe.

10 min ruhen lassen, ein Küchenbrett auf den Kuchen, umdrehen die Kuchenform , + langsam auf ein Kuchenrost gleiten lassen zum abkühlen, den Ring lösen + vorsichtig den Boden mit der Tülle entfernen.

Backpapier erst nach dem auskühlen.

Eigenes Rezept, Montag, 12. Dezember 2005 Hans60

Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
250 g Butter,
200 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker,
Salz
4 Eier (Größe M)
300 g + 1 Ei Mehl
100 g Speisestärke
1 Tüte Backpulver
4 Ei Amaretto (Mandellikör)
200 g Puderzucker
2-3 Ei Zitronensaft
evtl. Amarettini zum Bestreuen
Fett und Paniermehl für die Form

1. Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesens des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 300 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren.

2. Kirschen im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Gugelhupfform (23 cm , ca. 2,5 Liter Inhalt) mit Fett ausstreichen und gut mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen, Kuchen

im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 50- 60 Minuten backen.

4. Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5. Puderzucker in Zitronensaft und 2 -3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen.

Nach Belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Walnussbröselkuch 4 Ei

Zutaten:

4 Eier

20 dag Zucker

15 dag geriebene Walnüsse
5 dag Biskuitbrösel
10 dag Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
Fett und Brösel für die Form
1/2 l Glühwein

Zubereitung:

Die Eier trennen, Dotter und Zucker schaumig rühren, die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl, das mit Bröseln und Nüssen vermischt ist, darunter ziehen.

Den Teig in einer Gugelhupf- oder Ringform

bei 180°C etwa 30-45 Minuten lang backen,
sofort herausstürzen und mit heißem Glühwein übergießen.

l Für Kinder und Autofahrer Stücke abteilen und mit heißem Kinderpunsch übergießen. Oder mit etwas Schokoladenrahm übergießen.

Wein Gugelhupf mit Zitronenmelisse 5 Ei

2 Töpfen Zitronenmelisse, -- grob gehackt

5 Eier

250 g Puderzucker
250 ml Speiseöl
250 ml Weißwein
180 g Mehl
180 g Stärke
4 Tl. Backpulver
2 Tüte Dessert-Soße-Vanille zum Kochen
2 Essl. Aprikosenmarmelade
20 g Kokosraspel

Eier und Zucker 1 min schaumig schlagen, Öl und Wein unterrühren.
Mehl, Stärke, Backpulver und Dessert-Soßenpulver mischen, sieben und
Abwechselnd mit der Zitronenmelisse unterrühren.
Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und

bei 180° etwa 65 min backen.

Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 min in der Form stehen lassen,
dann erst stürzen.

Marmelade durch ein Sieb streichen und den unteren Rand damit bestreichen
Und mit Kokosraspel bestreuen.

Diverses

Biskuitgugelhupf 6 Ei

160 g Zucker
Zitronenschalen
140 g Mehl

6 Ei trennen

20 g Butter

Zucker, Dotter und Zitronenschalen schaumig rühren. Mehl, Eischnee und die zerlassene Butter mit dem Schneebesen leicht unterheben. Die Gugelhupfform leicht befetten und bemehlen und **ca. 45 Min. bei 150° - 160° backen**. Der fertige Gugelhupf kann bezuckert werden.

Schmeckt gut - ist aber nur für kleinere Formen geeignet - da der Kuchen sonst sehr flach wird.

Bunter Limo Kuchen 6 Ei

Zutaten für 10 Portionen

6 Ei

200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 ml Zitronenlimonade
250 ml Öl
420 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Lebensmittelfarbe ?
150 g Puderzucker
Zitronensaft, bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Zitronenlimo und Öl dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und alles zusammen unterrühren.

Den Teig vierteln und jeden Teil mit einer anderen Farbe einfärben. Den eingefärbten Teig abwechselnd löffelweiße in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze oder bei 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen 55 Minuten backen.

Puderrucker mit Zitronensaft verrühren, den abgekühlten Kuchen damit überziehen und mit bunten Streuseln verzieren.

Die Angabe der Personenzahl kann abweichen (je nach dem, was die Leute für einen Appetit haben ;o)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.09.04 zwergenmama1

bitte nehmt Puddingpulver statt Lebensmittelfarbe. so kenn ich das Rezept.

Vanille Schoko Himbeere Rote Grütze

LG Daniela_jakobi 09.09.2004 12:14

Bei dem Wort Lebensmittelfarbe wird mir ja Spei Übel, kann man auch Fruchtmark verwenden???

Hetti 9.09.2004 10:12

Buttergugelhupf 6 Ei

Zutaten:

25 dag Butter

6 Eier (Schnee)

9 dag Staubzucker

9 dag Kristallzucker f. Schnee

18 dag Mehl griffig

Zitronenschale

1 P. Vanillezucker

1/2 P Backpulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Staubzucker und Dotter langsam dazugeben. Schnee und die restlichen Zutaten langsam darunter ziehen.

Backen: 1 gute Stunde bei schwacher Hitze

1 dag gleich 10 g, also 25 dag = 250 g

Fettarmer Weihnachts Napfkuchen 4 Ei

4 Ei(er)

10 g Margarine (Halbfettmargarine)
150 g Zucker
200 g Apfelmus
400 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
½ TL Lebkuchengewürz, (-1 TL)

Zubereitung

Eier, Margarine & Zucker schaumig rühren, dann Apfelmus und Zimt dazugeben. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unterrühren. Den Teig in eine Kastenform geben und

ca. 60 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen
& auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.08.04 Dragonfly-Lady

Gerührter Gugelhupf 3 Ei

(Grundrezept)

Zutaten:

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Sie verbinden sich dann besser miteinander. Deshalb alles rechtzeitig bereitstellen.

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiter rühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den

restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Den Teig in die eingefettete Form geben und in dem

auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen

(Probe machen:

Stricknadel in Teig stechen, wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei

Zutaten für 24 Portionen

350 g Butter

400 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

2 Apfelsine(n), auch die Schale

1 Zitrone(n), auch die Schale

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

2 TL, gestr. Backpulver

250 ml Saft (Apfelsinensaft)

Zubereitung

Butter mit 300 g Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone, Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Napfform füllen und

bei 175 ° C - 200 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Dann mehrmals mit einem Holzstäbchen o.ä. einstechen.

Den Apfelsinensaft mit 1 Ei Zitronensaft, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone und 100 g Zucker gut mischen. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen. Den Kuchen erneut stürzen, mehrmals einstechen und restlichen Saft rübergießen.

Dieser Napfkuchen ist sehr saftig, hält sich mehrere Tage und ist auch bei Kindern ausgesprochen beliebt!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.03.03 Experimentiererin

Gewürzkuchen á la Semmerl 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

4 Ei

3 EL Kakaopulver

1 TL Nelken + Zimt

½ TL Muskat

1 Tasse/n Kaffee, kalt

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Puderzucker, für den Guss

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb zur Butter-Zuckermasse geben. Nach und nach die restlichen Zutaten, bis auf das Eiweiß, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Rührteig ziehen.

Gugelhupf-Springform (die mit dem Loch in Mitte) fetten und den Teig einfüllen.

Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen 50- 60 Minuten backen.

10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, den Puderzucker mit warmen Wasser glatt rühren und den Kuchen damit einstreichen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.04.04 Semmerl

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 II 3 Ei

Für ca. 12 Portionen:

120 g Butter
120 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz
Mark von 1 Vanilleschote
etwas Abrieb von 1 Zitrone
4 Bananen (ca. 500 g)
150 g Dinkel - Vollkornmehl
50 g Kokosraspel
1 Backpulver
150 g Walnüsse

3 große Eier

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zimmerwarme Butter mit 120 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier etwa ½ Minute schaumig rühren und nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Bananen zerdrücken, mit restl. 50 g Zucker vermengen, unter den Butterabtrieb mengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchrühren.

Dinkelvollkornmehl mit Walnüssen, Kokosraspeln und Backpulver gut vermischen und unter die Bananenmasse heben. Masse in eine gefettete, mit Kokosraspel ausgestreute Gugelhupfform (Füllinhalt 1,5 l) füllen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von unten bei

170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Gugelhupf ca. 20 Minuten in der Form überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Geschmack: 5 dag Honig etwas erwärmen, Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Gugelhupf mit Öl 4 Ei

20 dag Staubzucker,
10 dag Öl,
1 dl Wasser,

4 Eier,

Saft und Abgeriebenes einer halben Zitrone,
25 dag griffiges Mehl,
2 Teelöffel Backpulver.

Zucker, Öl, Dotter und Zitronensaft so lange rühren, bis die Masse dick wird. Das Wasser tropfenweise einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gleichzeitig mit dem Schnee in die Dottermasse rühren. Bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde backen.

Gugelhupf mit Rosinen 7 Ei

Zutaten für 6 Portionen
300 g Butter /Margarine
150 g Puderzucker
150 g Zucker

3 Ei

4 Eigelb

4 Eiklar

240 g Mehl, glatt
60 g Rosinen
Vanillezucker
Zitrone(n) - Schale, gerieben
Butter, zum Ausstreichen
Mehl, zum Ausstauben
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Weiche Butter mit Staubzucker schaumig rühren, die ganzen, nicht zu kalten, Eier verschlagen und langsam unter den Abtrieb mengen. Eidotter, Vanillezucker sowie Zitronenschale einrühren, Rosinen beifügen. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, unter den Butter-Eier-Abtrieb ziehen und Mehl langsam unterheben. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben, Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° 1 Stunde backen (Nadelprobe machen). Lauwarm stürzen, mit Puderzucker bestreuen.

TIP: Für Marmorgugelhupf färbt man 1/3 der Teigmasse mit 30 g Kakao und füllt den neutralen Teig abwechselnd mit dem gefärbten in die Form.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
30.11.03 Muschelkoch CK

Gugelhupf XIII 5 Ei

300 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

200 g Mehl (Type 550)
½ Päckchen Backpulver
100 g Haferflocken (blütenzart, kernig - Köllnflocken)
150 g Walnüsse
100 g Rosinen
100 g Zucker
100 g (kandierte) Kirschen
200 g (getrocknete) Aprikosen
150 g Puderzucker
Butter

Butter, Zucker und 5 Eigelbe schaumig rühren!
Mehl, Backpulver und blütenzarte Flocken mischen, unterrühren!
Walnüsse, Kirschen, Rosinen und Aprikosen klein schneiden!
Mit kernigen Flocken unterheben!

Eiweiß steif schlagen!
Unterziehen!

Form einfetten!
Mit Haferflocken ausstreuen!
Den Teig einfüllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen!

Umluftherd: 160 Grad

Abkühlen lassen!

Stürzen!
Mit Puderzucker bestäuben!

Gugelhupfkranz 8 Ei

8 Eier,

200 g Zucker,
400 g Margarine,
400 g Mehl,
Saft einer Zitrone,
1 Pkg. Backpulver,

Eier und Zucker schaumig rühren. Margarine gut unterrühren, Zitronensaft zugeben. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren in einer runden Backform mit "Loch in der Mitte" bei 175 °C ca. 1 Std. backen

Kernölgugelhupf 4 Ei

Zutaten:

4 Eier,
100 g Wasser,
1 P. Vanillezucker,
100 g Kernöl,
150 g Staubzucker,
100 g Kristallzucker,
250 g Mehl,
1/2 P. Backpulver,
Kürbiskerne nach Bedarf,
Fett für die Form

Zubereitung:

Form einfetten, mit Mehl ausstauben, mit halbierten Kürbiskernen auslegen. Eidotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl schaumig rühren, Eiklar mit Kristallzucker nicht ganz steif aufschlagen, Dottermasse mit einem Drittel des Eischnees und dem Mehl glattrühren, dann den restlichen Schnee unterziehen.

Bei 160° Celsius ca. 1 Stunde backen.

Den Gugelhupf entweder in heißem Zustand dick anzuckern oder nach dem Auskühlen mit Glasur überziehen.

Kürbiskernöl Gugelhupf I 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei , getrennt
100 g Zucker
100 g Puderzucker

125 ml Kürbiskernöl
125 ml Wasser
½ Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale
280 g Mehl, glatt
1 Tüte. Vanillezucker
½ Tüte. Backpulver
Butter für die Form
Mehl oder Brösel für die Form
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Backrohr auf 180°C vorheizen. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl oder Brösel austauben. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker, Wasser und Kernöl schaumig rühren. Dann Zitronensaft und geriebene Zitronenschale darunter mischen. Aus Eiklar und Kristallzucker steifen Schnee schlagen. Die Hälfte davon mit der Dottermasse, dem Mehl und dem Backpulver verrühren. Dann die zweite Hälfte vorsichtig darunter heben. Ca. 1 Stunde im vorgeheizten Backrohr backen. Mit Staubzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
05.02.05 Semenckare CK

Kürbiskernöl Gugelhupf II 4 Ei

Zutaten:

4 Eier,
10 dag Wasser,
1 Tüte Vanillezucker,
10 dag Kernöl,
150 g Staubzucker
100 g Kristallzucker,
25 dag Mehl,
1/2 Tüte Backpulver

Zubereitung:

Form fetten, mit Mehl austauben, mit halbierten Kürbiskernen auslegen. Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanille und Kernöl schaumig rühren, Eiklar mit Kristallzucker nicht ganz steif aufschlagen, Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl glattrühren, dann den restlichen Schnee unterziehen.

Bei 165° C ca. eine Stunde backen.

den Gugelhupf entweder heiß dick anzuckern oder nach dem Auskühlen mit Glasur glasieren.

Möhren Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
200 g Puderzucker
1 Tüte. Vanillezucker
200 g Nüsse, gerieben, gemischt
200 g Möhre(n), fein gerieben

4 Ei

½ Zitrone(n), Saft u. Schale
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 EL Rum

Zubereitung

Puderzucker, Vanillezucker, Rum, Zimt, Nelkenpulver und Dotter 20 Min. schaumig rühren. Mehl und Nüsse vermengen und mit den Möhren (Karotten) verrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform geben, und auf mittlerer Schiene 180 Grad, ca. 50 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
24.03.03 genovefa56 CK

Napfkuchen I 4 Ei

275 g Butter (Margarine)
200 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
375 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
zu einem Rührteig verarbeiten, zuletzt
250 g Rosinen
125 g Korinthen
100 g gewürfeltes Zitronat

unterrühren. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) füllen glatt streichen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 /
etwa 80 Minuten

Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen erkalten lassen.

Rosinen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten:

5 Eier (300 g),

300 g Butter,

300 g Zucker,

300 g Mehl,

Salz,

150 g Rosinen,

1 Ei Mehl

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiterrühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Die Rosinen waschen, gründlich abtropfen lassen. Noch feucht mit 1 Ei Mehl mischen, nicht anhaftendes Mehl in einem Sieb wieder abschütteln. Die Rosinen unter den Teig mischen (das Mehl verhindert, dass die schweren Rosinen in der Form zu Boden sinken) und in eine eingefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Min backen (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Ulmer Kuchen 6 Ei + 2 Eigelb

Vom 17.08.2005 17:14

Zutaten:

200 g Puderzucker,

8 Dotter,

6 Eiklar,

100 g Butter,
1 Tüte. Vanillezucker,
geriebene Schale von 1/2 Zitrone,
80 g Rosinen,
120 g Mehl,
60 g Speisestärke

Zubereitung:

Das Mehl mit der Speisestärke versieben, die Dotter mit der halben Menge des gesiebten Zuckers und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren, die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen, einen kleinen Teil davon unter die Dottermasse rühren. Die Butter zerlassen und zusammen mit dem restlichen Schnee, dem Mehl-Stärkegemisch, der Zitronenschale und den Rosinen vorsichtig unterheben. Das Backrohr [auf 180 Grad vorheizen](#). Eine Ulmer Form (halbkugelige Form, Inhalt 2 Liter) oder eine andere Form gut ausfetten und bemehlen, die Masse einfüllen und an der Oberfläche glatt verstreichen, im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen (Nadelprobe machen!), den Kuchen sofort nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen, ausgiebig mit Puderzucker übersieben und erst nach dem völligen Erkalten in Portionen aufschneiden. Guten Appetit!

Eierlikör

Gugelhupf Eierlikör 5 Ei

Für ca. 20 Scheiben:

5 Eier

1 Prise Jodsalz
1 Päckchen Vanillezucker
[¼ Liter \(dickflüssiger\) Eierlikör](#)
[2 EL Mandel - Likör](#)
¼ Liter (geschmacksneutrales) Speiseöl
100 g (gemahlene) Mandeln
150 g Kartoffelmehl
50 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Die Eier mit Jodsalz in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen!

Dabei nach und nach Puderzucker und Vanillezucker einstreuen!

So lange weiterarbeiten, bis die Masse weißschaumig und dickcremig ist!
Eierlikör und Mandel - Likör zufügen!

Ebenfalls sorgfältig darunterschlagen!
Nach und nach das Öl einfließen lassen!
Sobald sich alles sehr gut vermischt hat, noch weitere 5 Minuten schlagen!
Mandeln mit Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver vermischen!
Mit dem Schneebesen locker, aber gründlich darunterheben!!

Den Teig in eine (mit Bröseln ausgestreute) Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - untere Schiene - ca. 80 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Dann in der Form ausdampfen!
Auf einem Kuchendraht erkalten lassen!

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten!
Abkühlen lassen!

Die Kuvertüre schmelzen lassen!

Den Kuchen damit überziehen!
Mit Mandeln bestreuen!
Den Guss (bis zum Anschneiden) fest werden lassen!

Pro Scheibe ca. 351 kcal/1472 kJ

Eierlikör Gugelhupf I 5 Ei

Zutaten:

5 ganze Eier,
250 g Staubzucker,
2 Pkg. Vanillezucker,
125 g Mehl,
125 g Stärkemehl,
1 Pkg Backpulver,
1/4 l Öl,
1/4 l Eierlikör

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und mit dem Stärkemehl unterziehen. Den Teig in eine befettete, bebröselte Gugelhupfform (große Form) geben und

bei 160° (Heißluft) etwa 45 min backen.

Eierlikör Gugelhupf II 5 Ei

5 Eier,

220 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Tl Vanillezucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkt. Backpulver
Paniermehl,
Kokosraspel

Die Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Öl nach und nach schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zügig unter die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupfform sehr dick mit ganz weicher Butter auspinseln und gut mit Kokosflocken oder Paniermehl einstreuen. Dann den Teig vorsichtig einfüllen. (Der Teig ist fast flüssig). In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei **ca. 200° C 20 Min. backen**, dann die Temperatur auf ca.175°C reduzieren und weitere 20 Min. backen, mit einer Stricknadel die Garprobe machen und die Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen ca.30 Min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Eierlikör Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Ei(er)

175 ml Eierlikör
500 g Mehl
75 g Haselnüsse, davon Krokant
1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanille Zucker, Salz schaumig rühren. Eier untermischen. Eierlikör hinzufügen. Mehl, Krokant und Backpulver mischen und unter die Eierlikörmasse rühren. In eine gefettete Napfkuchenform geben. Auf 175 Grad ca. 1 Std. backen.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.02 Fabienne

Eierlikörgugelhupf I 5 Ei

5 Eier,

220 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

250 ml Sonnenblumenöl

250 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pkt. Backpulver

Paniermehl,

Kokosraspel

Die Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Öl nach und nach schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zügig unter die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupfform sehr dick mit ganz weicher Butter auspinseln und gut mit Kokosflocken oder Paniermehl einstreuen. Dann den Teig vorsichtig einfüllen. (Der Teig ist fast flüssig). In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei **ca. 200° C 20 Min. backen**, dann die Temperatur auf ca.175°C reduzieren und weitere 20 Min. backen, mit einer Stricknadel die Garprobe machen und die Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen ca.30 Min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Gugelhupf XVII 5 Ei

Für ca. 20 Scheiben:

5 Eier

1 Prise Jodsalz

1 Päckchen Vanillezucker

¼ Liter (dickflüssiger) Eierlikör

2 EL Mandel - Likör

¼ Liter (geschmacksneutrales) Speiseöl
100 g (gemahlene) Mandeln
150 g Kartoffelmehl
50 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Die Eier mit Jodsalz in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen!

Dabei nach und nach Puderzucker und Vanillezucker einstreuen!

So lange weiterarbeiten, bis die Masse weißschaumig und dickcremig ist.

Eierlikör und Mandel - Likör zufügen!

Ebenfalls sorgfältig darunterschlagen!

Nach und nach das Öl einfließen lassen!

Sobald sich alles sehr gut vermischt hat, noch weitere 5 Minuten schlagen!

Mandeln mit Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver vermischen.

Mit dem Schneebesen locker, aber gründlich darunterheben!!

Den Teig in eine (mit Bröseln ausgestreute) Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - untere Schiene - ca. 80 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Dann in der Form ausdampfen!

Auf einem Kuchendraht erkalten lassen!

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten!

Abkühlen lassen!

Die Kuvertüre schmelzen lassen!

Den Kuchen damit überziehen!

Mit Mandeln bestreuen!

Den Guss (bis zum Anschneiden) fest werden lassen!

Pro Scheibe ca. 351 kcal/1472 kJ

Kleiner Eierlikör Napfkuchen 1 Ei

16 cm Durchmesser

Zutaten für 1 Portionen

Fett, für die Form

50 g Eierlikör

50 g Öl (Sonnenblumenöl)

50 g Puderzucker
50 g Mehl
1 TL Backpulver

1 Ei(er)

Eine Napfkuchenform (16 cm Durchmesser) fetten. Alle Zutaten zum flüssigen Teig verquirlen und in der Form im 150 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 1) auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
10.06.05 ajnom

Knusper Eierlikör Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für ca. 20 Stücke
1 Packung (150 g) Karamell Schoko Bonbons
250 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
1/8 l Eierlikör
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 El Puderzucker

Zubereitung

1. Bonbons grob hacken. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Likör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Bonbons unterheben.

2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) füllen.

Im heißen Ofen bei 175 °C 60 -65 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 260 kcal / E 3 g, F 13 g, KH 29 g
Mini Nr. 8/03

Kaffee

Kaffee Gugelhupf I 4 Ei

4 Eier,

200 g Zucker,

250 g Mehl,

1/8 l Öl,

1/8 l starke kalter Kaffee,

1 Pkg. Vanillezucker,

1/2 Pkg. Backpulver,

Wenn vorhanden gem. Nüsse dazu Eigelb mit Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Öl einfließen lassen. Abwechselnd Kaffee, sowie das mit Backpulver versiebte Mehl dazu einrühren. Eischnee vorsichtig unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und

bei 180°C ca. 40 Min. backen.

Kaffee Gugelhupf II 4 Ei

4 Eier,

250 g Butter,

500 g Zucker,

380 g Mehl,

1 Pkg. Vanillezucker,

50 g Kakaopulver,

250 ml Kaffee,

150 g Mandelstifte,

geriebene Zitronenschale,

Eier und Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker langsam einrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu der Masse hinzufügen. Den Kuchen in einer gefetteten und bemehlten Form bei

180°C im vorgeheizten Backrohr eine Stunde backen.

Kaffee Gugelhupf III 4 Ei

1 Portion entspricht 4 Points.

Zutaten für 16 Portionen:

4 Eidotter

200 g Zucker
1/8 l Pflanzenöl
1/8 l starker, kalter Kaffee
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
4 Eiklar, zu Schnee geschlagen
1 kleine Prise Salz
1 Ei Halbfettmargarine
3 Ei Semmelbrösel

Dotter mit Zucker schaumig rühren.
Pflanzenöl, Kaffee und Vanillezucker dazumengen.
Mit Mehl und Backpulver zu einem Teig verkneten.
Eine kleine Prise Salz unter den Schnee mischen und den Schnee vorsichtig unter den Teig heben.
Eine Gugelhupfform mit Halbfettmargarine austreichen und mit Semmelbrösel bestreuen.
Den Teig einfüllen und bei **170 Grad Heißluft 40 Minuten backen.**

Marmor

Marmor Gugelhupf 8 Ei

Zutaten:
200 g Butter (zimmerwarm)
8 Eier, getrennt
200 g Puderzucker
200 g Kristallzucker
230 g Weizenmehl
1 Schuss Rum
etwa 25 g Kakaopulver
Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

Butter, Dotter, Puderzucker schaumig rühren, Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die beide Massen vermischen. Das Mehl unterheben und mit einem Schuss Rum abschmecken. Ein Drittel der Masse abnehmen

und durch Einrühren von Kakaopulver dunkel färben. Die Massen schichtweise (hell-dunkel-hell) in eine gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen. [Im Backrohr bei 160 bis 170°C 60 bis 75 Minuten backen.](#) Die gebackenen Marmorgugelhupf stürzen und in der Form auskühlen lassen. Ein Rezept von Johanna Maier (Rezept vom 30. Juli 2004)

Marmor Gugelhupf I 5 Ei

1/4 kg Butter,
1 EL Kakao,
8 dag Staubzucker,
15 dag Backzucker,
1/4 kg glattes Mehl,
1/2 unbehandelte Zitrone,
1 Pkg. Vanillezucker,

5 Eier,

1 Prise Salz,
Öl.

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Verarbeiten zimmerwarm ist. Eier trennen. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben. Butter, Staubzucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen. Dotter nach und nach unterrühren.

Die Eiklar mit der Hälfte vom Backzucker zu schmierigem Schnee schlagen. Den restlichen Backzucker dazugeben und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Ein Drittel vom Schnee mit dem Butterabtrieb gut verrühren. Mehl und restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Kakao mit 2 TL Öl vermengen. Ein Drittel des Teiges mit der Kakaomischung dunkel einfärben.

Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Die helle und die dunkle Masse abwechselnd in die Form füllen.

Den Kuchen im 170 Grad heißen Rohr eine Stunde backen. Aus der Form stürzen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Marmor Gugelhupf II 5 Ei

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
3 EL Kakaopulver

Teig nach obigem Grundrezept herstellen. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht. Nach obigem Grundrezept [backen](#).

Marmor Gugelhupf III 5 Ei

Zutaten:

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
3 El Kakaopulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiter rühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

[In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen](#) (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Marmorgugelhupf 5 Ei

5 Eier (300 g),
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
3 El Kakaopulver

Teig nach obigem Grundrezept herstellen. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen.

Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

Marmorkuchen V 5 Ei

5 Eier

200 g Zucker

1 Vanillezucker miteinander schaumig schlagen. Je länger, desto besser.

5 Ei Öl,

5 Ei warmes Wasser,

160 g Mehl und

1/2 Pckg. Backpulver zugeben.

Ca 1/3 der Masse mit

2 TL Kakao verrühren.

Bei 175° ca. 45-60 Minuten backen/ je nach Ofen

Marzipan

Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei

6 Eier

300 g Zucker

300 g Butter

300 g Rohmarzipan

500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 1/2 Glas Sauerkirschen

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Teig und Kirschen schichtweise in eine Gugelhupfform füllen.

Bei 160°C backen, nach 1 Std. Garprobe mit Holzstäbchen machen.

Guss:

125 g Puderzucker mit Rum glattrühren.

Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter / Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln, gemahlene

100 g Kokosraspel

125 ml Kokosmilch

2 EL Rum

200 g Ananas, gewürfelt

Butter, Marzipan, Zucker, Vanillezucker u. Rum cremig rühren. (Marzipan in der Mikrowelle auf Auftaustufe stellen, dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Dotter zufügen.

Mehl, Backpulver u. Mandeln vermischen und abwechselnd mit Kokosmilch unter den Abtrieb mengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Gewürfelte Ananasstücke mit den Kokosflocken vermengen und unter den Teig mischen.

Gugelhupfform befetten und bemehlten Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca.60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoglasur, Kokosflocken und Ananasstückchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.01.05 genovefa56

Gugelhupf 5 Ei

400 g Roggenmehl

1 (säuerlicher) Apfel

5 - 6 EL Apfelsaft

150 g Walnusskern - Hälften

200 g Butter

200 g Zucker
200 g Marzipan - Rohmasse

5 Eier

1 Päckchen Backpulver
150 g Puderzucker

Außerdem:

Butter (f. d. Form)
Semmelbrösel (f. d. Form)

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln!
Dann sofort mit 1 EL Apfelsaft vermengen!

Die Walnüsse grob hacken!

Die Butter mit der (zerkleinerten) Marzipan - Rohmasse und dem Zucker cremig schlagen!
Die Eier nach und nach unterschlagen!

Das Rosenmehl sieben!
Dann mit dem Backpulver und 100 g Nüssen mischen!
Im Wechsel mit den Apfel - Raspeln unter die Ei - Creme rühren!

Den Teig in eine (gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute) Gugelhupf-
form füllen!

Auf der 1. Schiene von unten backen!

Den Puderzucker sieben!
Mit dem restlichen Apfelsaft zu einem Guss verrühren!

Ist der Kuchen ausgekühlt?
Mit dem Guss überziehen!
Die restlichen Walnüsse darüberstreuen!

Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei

150 g Haselnusskerne
50 g weiße Mandeln
150 g Walnusskerne
250 g weiche Butter
150 g Ursüße oder Vollzucker

4 -5 Eier

150 g Marzipanrohmasse
75 g Mehl Type 1050
1 Tüte Weinstein-Backpulver
1 Tüte Natur-Vanillezucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

Haselnusskerne, Mandeln und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Abkühlen und grob hacken.

Butter und Zucker mit dem Quirl des Handrührers so lange schlagen, bis der Zucker fast aufgelöst ist (wenn der Zucker vorher kurz durch den Mixer gegeben wird, beschleunigt sich dieser Vorgang). Die Eier nach und nach einrühren, bis die Masse sehr cremig ist. Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Mehl, Backpulver, Vanillezucker sowie Zitronensaft und schale unterrühren. Die Nüsse zugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 180°Cca. 60 Minuten backen,

Tipp.

Der Gugelhupf kann mit einer Haselnussglasur bestrichen oder einfach mit Staubzucker bestreut werden.

Pro Portion (bei 16 Stücken):

10 g Eiweiß,
35 g Fett,
31 g Kohlenhydrate,
480 kcal/2000 kJ

Mohn

Gugelhupf XVIII 5 Ei

Zutaten für Portionen

300 g Butter
150 g Mandeln, gemahlene
150 g Mehl
20 g Honig
120 g Puderzucker
1 Prise Zimt
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Tüte. Vanillezucker
½ Orange(n), unbehandelte

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 Prise Salz

80 g Zucker

100 g Mohn, Backmohn

Zubereitung

Die Wellenbackform mit 20 g flüssiger Butter bestreichen, 30 g gemahlene Mandeln damit ausstreuen. Den Backofen auf 170 °C vorwärmen.

Die restliche Butter bei Zimmertemperatur mit Honig, Puderzucker, Zimt, Nelkenpulver, Vanillezucker und abgeriebener Orangenschale in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach beimengen. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.

Den Mohn mit dem restlichen Mehl und den übrigen Mandeln trocken vermengen und mit dem Eischnee unter die Buttermasse ziehen. In die Backform füllen und 40 bis 45 Minuten bei 170 °C backen.

Den Gugelhupf gleich nach dem Backen stürzen und in der Form ca. 15 Minuten auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Freischaltung: 01.03.05

Mohn Gugelhupf II 8 Ei

300 g gemahlener Mohn,
200 g handwarme Butter,
60 g Puderzucker,

8 Eier,

180 g Kristallzucker,
150 g geriebene Haselnüsse,
1 TI Vanillezucker,
1 Msp Zimt,
1 Prise Salz,

Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestreuen. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, [das Backrohr auf 170°C vorheizen](#).

Die Eier trennen, Butter mit Vanillezucker, Zimt, Staubzucker und Salz schaumig rühren, Eidotter nacheinander unterrühren. Eiweiß mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eidottermasse ziehen, restlichen Schnee abwechselnd mit Nüssen und Mohn

vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form füllen, im vorgeheizten Rohr 1 Std 10 Min backen. Nach dem Ende der Backzeit Mohnugelhupf aus dem Rohr nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Mohnöl Gugelhupf 4 Ei

25 dag Zucker
1/8 l Mohnöl
1/8 l Wasser
28 dag Mehl
1 Messerspitze Backpulver

4 Ei trennen.

Zubereitung:

Dotter und Zucker abtreiben, Öl und Wasser langsam einschlagen, mit Backpulver versiebt Mehl und Schnee einheben, Ölkuchenmasse in befetteter und bemehlter Gugelhupfform ca.1 Stunde bei 200° C backen. Der Gugelhupf wird durch den Zusatz von Mohnöl besonders flaumig und locker.

Müsli

Müsli Gugelhupf I 3 Ei + 3 Eiweiß

140 g Müslimischung (ungezuckert),
150 g Honig,

6 Eiklar,

3 Eidotter,

170 g Weizenvollmehl,
1 TL Backpulver,
100 g Butter (oder Diätmargarine).

Das Müsli mit 1/8 l Wasser eine Stunde quellen lassen. Eiklar zu Schnee schlagen, Honig nach und nach begeben und fertig schlagen. In die Müslimischung Eidotter einrühren. Zuerst den Schnee und dann das mit Backpulver vermischte Mehl locker daruntermischen. Die erwärmte Butter noch warm in die Masse einarbeiten. In eine befettete, mehlbestäubte Gugelhupf-Form füllen und

bei 170 Grad rund 45 Minuten backen.

Leicht überkühlt aus der Form stürzen.

Stellt eine ideale Zwischenmahlzeit dar.

Sehr gut geeignet bei Konzentrationsschwierigkeiten.

Müsli Gugelhupf II 3 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten:

140 g Müslimischung,

140 g Zucker,

6 Eiklar,

3 Dotter,

170 g Weizenvollkornmehl,

1 TI Backpulver,

140 g Öl,

Rum,

Wasser

Zubereitung:

Müsli mit 1/8 l Wasser und 2 cl Rum 1 Stunde quellen lassen. Gugelhupf-
form mit Margarine befetten und Backrohr vorheizen. Eiklar zu Schnee
schlagen, Zucker nach und nach begeben. In die Müslimischung Dotter
einrühren, Schnee, das mit Backpulver versiebte Mehl und das Öl vorsich-
tig mit einem Schneebesen unterheben. Die Masse in die mit Margarine
befetteten Formen füllen und bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen.

Tipp:

Lassen Sie den Gugelhupf nach dem Backen in der Form überkühlen, dann
löst er sich besser.

Nüsse

Diverse

Gugelhupf 4 Ei

4 Eier

300 g Puderzucker
1/8 Liter Öl
200 g Mehl
100 g Nüsse (gerieben)
1 Vanille Zucker
½ P Backpulver

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Alle Zutaten in eine Schüssel geben!
Mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 7 Minuten verrühren!

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen!
Den Teig einfüllen!

Im Ofen bei 160 Grad ca. 1 Stunde backen!

Kürbis Gugelhupf 4 Ei

Für den Teig:

250 g Kürbisfleisch
150 g Möhren
250 g Butter oder ungehärtete Margarine
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz

4 Eier

300 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g Kürbiskerne
100 g Walnusskerne
1 Messerspitze gemahlener Safran
Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form ausfetten und mit Mehl bestäuben. Das Kürbisfleisch fein würfeln. Die Möhren fein raspeln. Den Safran in einem Teelöffel heißem Wasser auflösen. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker, dem Salz und dem aufgelösten Safran cremig rühren. Die Eier nach und nach unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Das Kürbisfleisch, die Möhren, die Kürbiskerne und die Walnusskerne

unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Kuchen

etwa 70 Minuten auf dem unteren Rost backen.

Den Gugelhupf etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Puderzucker bestreuen

Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei

150 g Haselnusskerne
50 g weiße Mandeln
150 g Walnusskerne
250 g weiche Butter
150 g Ursüße oder Vollzucker

4 -5 Eier

150 g Marzipanrohmasse
75 g Mehl Type 1050
1 Tüte Weinstein-Backpulver
1 Tüte Natur-Vanillezucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

Haselnusskerne, Mandeln und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Abkühlen und grob hacken.

Butter und Zucker mit dem Quirl des Handrührers so lange schlagen, bis der Zucker fast aufgelöst ist (wenn der Zucker vorher kurz durch den Mixer gegeben wird, beschleunigt sich dieser Vorgang). Die Eier nach und nach einrühren, bis die Masse sehr cremig ist. Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Mehl, Backpulver, Vanillezucker sowie Zitronensaft und schale unterrühren. Die Nüsse zugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 180°Cca. 60 Minuten backen,

Tipp.

Der Gugelhupf kann mit einer Haselnussglasur bestrichen oder einfach mit Staubzucker bestreut werden.

Pro Portion (bei 16 Stücken):

10 g Eiweiß,
35 g Fett,
31 g Kohlenhydrate,
480 kcal/2000 kJ

Tony Marshall Kuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker

250 g Butter

250 g Mehl

6 Ei

150 g Nüsse, gemahlene

100 g Rosinen

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Kakaopulver

1 TL Zimt

4 große Äpfel

Rum, (für Rosinen)

Kuchenglasur, Rumgeschmack

Zubereitung

Rosinen in Rum einweichen (am besten über Nacht).

Äpfel in Würfel schneiden, Eier schaumig schlagen.

Alle Zutaten mischen, dabei Äpfel und Eischnee zum Schluss zugeben. Einige Rosinen aufheben.

In eine Gugelhupf-Form geben. Bei 180 Grad ca. 1 Std. backen.

Abkühlen lassen, Rumguss drüber, übrige Rosinen darauf verteilen.

Tipps:

Statt 150 g Nüsse kann man auch 75 g Nüsse und 75 g Mandeln nehmen.

Wenn man die Rosinen vor dem Zugeben in Mehl wälzt, rutschen sie im Kuchen nicht nach unten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.03.05 Dimoxinil

Haselnüsse

Gefüllter Napfkuchen 5 Ei

Rührteig aus

300 g Margarine oder Butter,

250 g Zucker,

1 Pkg. Vanillin-Zucker,
1 Prise Salz,

5 Eier,

250 g Weizenmehl,
125 g Speisestärke,
2 gestr. TL Backpulver zubereiten.

Teig in eine gefettete gemehlte Napfkuchenform Durchm. 22 cm füllen und glatt streichen.

Füllung:

250 g gemahlene, leicht geröstete Haselnusskerne,
75 g Zucker,

1 Ei ,

3 El Rum und

4 El Wasser gut verrühren., auf den Rührteig streichen. Beide Schichten spiralförmig mit einer Gabel durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht und glatt streichen.

Ober-/Unterhitze etwa 180°C vorgeheizt. Heißluft

etwa 160 Grad nicht vorgeheizt Backzeit etwa 75 Min. Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einem Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Gefüllter Napfkuchen 6 Ei

300 g Butter

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

250 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

zu einem Rührteig verarbeiten in eine gefettete Napfkuchenform füllen

250 g gem. Haselnusskerne

leicht anrösten

75 g Zucker

1 Ei (Größe M)

3 El Rum

4 El Wasser

verrühren, auf den Teig geben spiralförmig unterziehen Backzeit: Ober-/Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 / etwa 70 Minuten

Gugelhupf XII 5 Ei

Für den Biskuitteig:

5 Eier

1 Beutel Unser Bestes Vanille - Aroma

etwas Zitronen - Abrieb (unbeh.)

125 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

100 g Weizenmehl

1 Msp Backin

75 g (gemahlene) Haselnusskerne

50 g Grieß

50 g (getrocknete, feingewürfelte) Aprikosen (in 3 EL Aprikosen - Likör eingeweicht)

250 g (durchgepresste) Pellkartoffeln

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Für den Teig Eier, Aromen und Zitronen - Abrieb mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen!

Zucker und Vanille Zucker mischen!

In 1 Minute einstreuen!

Noch ca. 2 Minuten schlagen!

Mehl und Backin mischen, sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren!

Haselnusskerne, Grieß, Aprikosen - Würfel und Kartoffeln mischen, auf niedrigster Stufe vorsichtig unterrühren!

Den Teig in eine gefettete, mit gemahlene Haselnusskernen ausgestreute Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 170 - 200 Grad ca. 1 Stunde backen!

Heißlufttherd: 150 - 180 Grad, nicht vorgeh.

Gasherd: Stufe 3 - 4, nicht vorgeh.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen!

Auf einen Kuchenrost stürzen!

Erkalten lassen!

Mit Puderzucker bestäuben!

Nusskuchen 3 Ei

Schüttelkuchen

Zutaten für 4 Portionen

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Tasse/n Haselnüsse

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Tasse/n Kaffee, kalter

3 m.- große Ei(er)

180 g Butter, geschmolzen

Amaretto oder Rum-Aroma

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Dann die weiteren Zutaten hinzugeben und in einer fest geschlossenen Schüssel mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine gefettete Napfkuchen-Form geben und bei ca. 170 Grad ca. eine Stunde backen (Heißluft). Evtl. Puderzucker auf den fertigen Kuchen.

Zubereitungszeit: ca. 7 Minuten

18.02.03 Goldhamster022 CK

18.02.03 Meadows

Sprudel Nuss Kuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei

2 Tasse/n Zucker

1 Tüte Vanillezucker

1 Tasse/n Öl

1 Tasse/n Kakaopulver (Kaba, Nesquik...etc.)

3 Tasse/n Haselnüsse, gemahlene

2 Tasse/n Mehl

1 Tüte Backpulver

1 Tasse/n Mineralwasser

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl, Kakaopulver, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Sprudelwasser dazu geben und gut verrühren. in eine gefettete Gugelhupf- oder Springform füllen und bei 150-

170° C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.04.04 Urmel1

Vollwert-Gugelhupf mit Karotten 10 Ei

1/2 kg Haselnüsse

10 dag Weizen-Vollkornmehl

1/2 kg Karotten

10 Eier

40 dag Vollzucker

Schale einer Zitrone

Weiteres:

Vollzucker,

Haselnüsse (gerieben, geröstet),

Butter

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Gugelhupfform (Inhalt 3 l) mit Butter ausstreichen und mit Haselnüssen austreuen. Nüsse und Mehl vermischen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit der Hälfte vom Zucker und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren, Karotten untermischen. Eiklar mit restlichem Zucker zu cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel vom Schnee zügig in den Butterantrieb rühren. Nuss-Mehlmischung und restlichen Schnee unterheben. Masse in die vorbereitete Form füllen, zum Rand hin hoch streichen und im **vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen.** Den fertigen Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten in der Form rasten lassen, auf ein mit Vollzucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in gleichgroße Stücke schneiden.

Mandeln

Vollwert-Gugelhupf mit Karotten 10 Ei

1/2 kg Haselnüsse

10 dag Weizen-Vollkornmehl

1/2 kg Karotten

10 Eier

40 dag Vollzucker

Schale einer Zitrone

Weiteres:

Vollzucker,

Haselnüsse (gerieben, geröstet),

Butter

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Gugelhupfform (Inhalt 3 l) mit Butter ausstreichen und mit Haselnüssen ausstreuen. Nüsse und Mehl vermischen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit der Hälfte vom Zucker und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren, Karotten untermischen. Eiklar mit restlichem Zucker zu cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel vom Schnee zügig in den Butterantrieb rühren. Nuss-Mehlmischung und restlichen Schnee unterheben. Masse in die vorbereitete Form füllen, zum Rand hin hoch streichen und im **vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen.** Den fertigen Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten in der Form rasten lassen, auf ein mit Vollzucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in gleichgroße Stücke schneiden.

Kindergugelhupf 4 Ei

Zutaten:

1 Tasse Öl

1 Tasse Zucker

2 Tassen Mehl

1 Tüte Backpulver

4 Eier

3 Teelöffel Zitronensaft

100 gr. gemahlene Mandeln

4 Äpfel (klein gewürfelt)

alles zusammen zu einem Teig verarbeiten, Äpfel zum Schluss unterheben, alles in eine gefettete und panierte Gugelhupfform und

bei 160° Ober und Unterhitze 60 Min backen !!!!

Oben drauf dann mit Zuckerguss oder Schokoladenguss mit Smarties..... verzieren.

Königskuchen 4 Ei M

nach einem alten Rezept von Dr. Oetker

Zutaten für Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

4 Ei

500 g Mehl

1 Backpulver

125 ml Milch

150 g Korinthen

100 g Rosinen

100 g Zitronat

100 g Orangeat

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Mandeln, ganz

1 Zitrone(n), die Schale

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver sowie der Milch hinzurühren. Dann alle Gewürze in den Teig geben.

Den Teig in eine Gugelhupf- bzw. Kastenform füllen.

Es ist zu beachten, dass der Kuchenteig in der Form noch steigt. So etwa nach 20 Minuten sollte mit einem spitzen Messer die obere Haut eingeritzt werden, er behält dann eine schönere Form.

Bei guter Mittelhitze (ca. 200°C) etwa 60 - 75 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

03.05.02 Thea°

Makronen Gugelhupf 5 Ei +1 Eiweiß

Zutaten:

5 Eier (300 g),

300 g Butter,

300 g Zucker,

300 g Mehl,

Salz

Makronenmasse:

1 Eiweiß,

2 El Zucker,

100 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiterrühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Für die Makronenmasse das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker untermischen. Zum Schluss die Mandeln untermischen. Den Kuchenteig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen. Die Mandelmasse obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend alles miteinander mischen. In dem auf

200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen

(Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

Rübli - Gugelhupf 7 Ei

Zutaten für 10 Portionen
300 g Möhre(n)
125 g Mehl (Weizenmehl)
200 g Zucker

7 Ei

200 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), unbehandelte
1 EL Puderzucker
Salz
Zimt
Nelken, gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.
Eine Gugelhupfform einfetten. Mohrrüben schälen und fein raspeln. Zitronenschale abreiben.
Eigelb, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver mit dem Rührgerät cremig rühren. Mohrrüben, Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben.
Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Kuchen ca. 1 Std. backen.

Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 332

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.06.03 Steffisp CK

Zimt Gugelhupf 4 Ei

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

4 Eier schaumig rühren

abgeriebene Zitronenschale

1 gehäufte TL Zimt beifügen

250 g Mehl

1 P. Backpulver mischen, sieben und löffelweise untermischen

125 g Korinthen

125 g Rosinen waschen und gut abtropfen

125 g gem. Mandeln und mit den Mandeln unter den Teig heben.

Backen:

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und

bei 160-170 Grad ca. 50-60 Min. backen.

Zimtkuchen 4 Ei

250 g Butter

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

½ Fl. Butter Vanille Aroma

1 ½ El Zimtpulver

4 Eier (Größe M)

250 g Mehl

1 P. Backpulver
100 g gem. Mandeln
einen Rührteig zubereiten noch
125 g Rumrosinen
unterheben Den Teig in eine gefettete Rohrbodenform (ø 26 cm) füllen.
Backzeit: Ober /Unterhitze: 170°C / Heißluft: 170°C / Gas: Stufe 2 3 /
etwa 70 Minuten
150 g Puderzucker
3 Ei Rum
zu einem Guss verrühren den Kuchen damit bestreichen

Walnüsse

Alt Wien Gugelhupf 5 Ei

5 Eier,
2 EL Rum,
250 g Backzucker,
1/8 Liter Kronenöl (mit Butter - Geschmack),
1/8 Liter Wasser,
50 g Rosinen,
1 Zitrone,
4 EL Walnusskerne,
340 g Mehl,
1 TL Backpulver

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen! Rosinen mit Rum vermengen, Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Mehl mit Backpulver versieben. Walnüsse grob hacken.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen, Dotter mit 200 g Backzucker sehr schaumig rühren, nach und nach Öl einlaufen lassen und Wasser löffelweise beifügen. Eiklar mit restlichem Backzucker sehr steif schlagen. Walnüsse, Rumrosinen, Zitronensaft und- schale in die Öl-Dottermasse rühren, abwechselnd Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse heben, danach in die Gugelhupfform füllen und im Backrohr ca. 60 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, kurz stehen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Zucker bestreuen.

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.

Nuss Gugelhupf 9 Ei

Zutaten für Portionen

9 Ei

10 EL Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
4 EL Mehl
½ Tüte. Backpulver
2 TL Kakaopulver
300 g Walnüsse, geriebene
1 EL Rum

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Kristallzucker, Vanillezucker u. Rum schaumig schlagen. Geriebene Nüsse hineinrühren. Das Mehl mit Backpulver und den Kakao vermengen und mit der übrigen Masse gut verrühren. Eischnee unterheben.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°Grad/ca. 60-80 Min. backen. Bei 3/4 der Backzeit Kuchen mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

07.01.04 genovefa56 CK

Rübli Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 18 Stücke.

300 g Möhren

2 El Zitronensaft

5 Eier

200 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

50 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

So wird's gemacht:

1. Möhren schälen, putzen und sehr fein raspeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln,

2. [Ofen auf 180 Grad vorheizen](#). Kranz oder Gugelhupfform sorgfältig mit flüssigem Fett auspinseln und mit Semmelbröseln austreuen.

3. Eier und Zucker cremig schlagen. Butter zerlassen und einrühren Nüsse, Stärke und Backpulver mischen. Mit den Möhren unter den Teig heben. In die Form füllen und auf der Mittelschiene ca, 45 Min. backen.

4. Den Kuchen vor dem Stürzen 5- 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann auf einem Rost abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronenglasur und Marzipanmöhren garnieren.

Zubereitung. ca. 45 Min.

[Backen: ca, 45 Min.](#)

Obst

Apfel Kuchen 4 Ei

500 g Äpfel

4 EL Rum

125 g Kokosnuss geraspelt mittel

250 g ungehärtete Margarine

1 Tüte Bourbon Vanillezucker
250 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Roggenvollkorn gem (200 g Mehl)
1 Tüte Backpulver
2 El Back Kakao
1 El Zimt

1 a 26 cm Springform mit Tülle
Backpapier dafür

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Fett, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Kakao, Zimt +Kokosnuss mischen, über die Fett-Eimasse geben+ unterrühren.

Äpfel unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit Tülle füllen.

ODER

Teig in eine ausgefettete, mit Mehl bestäubte Napfkuchenform (2,5 l Inhalt) füllen und

im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca. 75 min. backen.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft , ca 80 min backen.

Nadelprobe

ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen , wer will.

Donnerstag, 15. Dezember 2005 Hans60

Apfel Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

500 g Äpfel
4 El Rum
250 g Butter
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 g Haselnüsse, gemahlen
1 El Zimt

1 Ei Kakaopulver
2 El. Puderzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter, den Vanillezucker und den Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Dann Mehl, Backpulver, Kakao, Nüsse, Zimt, Rum, dann die Äpfel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kuchen ca. 1 Stunde backen.

(E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca. 75 min. backen. Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker und Rest Nüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
19.08.05 Dragonfly-Lady

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.

Bananen Dinkel Gugelhupf 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

120 g Butter

170 g Rohrzucker

1 Prise Meersalz

1 Vanilleschote(n), Mark daraus

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon

4 Banane(n), (ca. 500 g)

150 g Dinkel - Vollkornmehl

50 g Kokosraspel

1 Tüte. Backpulver

150 g Walnüsse

3 große Ei

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit 120 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier etwa ½ Minute schaumig rühren und nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Bananen zerdrücken, mit restl. 50 g Zucker vermengen, unter den Butterabtrieb mengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchrühren.

Dinkelvollkornmehl mit Walnüssen, Kokosraspeln und Backpulver gut vermischen und unter die Bananenmasse heben. Masse in eine gefettete, mit Kokosraspel ausgestreute Gugelhupfform (Füllinhalt 1,5 l) füllen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von unten bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Gugelhupf ca. 20 Minuten in der Form überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Geschmack: 5 dag Honig etwas erwärmen, Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.11.03 Marmelada

Himbeer Napfkuchen 4 Ei

habe auch noch ein tolles Rezept von einem Himbeer-Napfkuchen.

200 g TK Himbeeren

200 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von einer Zitrone

4 Eier

2 El Rum , habe ich weggelassen
100 g Speisestärke
2 TI Backpulver

2 TI Puderzucker

Zubereitung: Himbeeren mit 1 El Mehl mischen. Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Den Rum zufügen. Restliches Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unter die Fettmasse rühren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform geben, obenauf vorsichtig die Himbeeren geben. Anschließend mit einer Gabel die Himbeeren unter den Teig mengen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 Min. backen.

Später mit Puderzucker bestäuben.

Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei

Zutaten

für ca. 12 Stücke

250 g Sauerkirschen oder

1 Glas (370 ml) Kirschen

4 Eier (Gr. M)

100 g weiche Butter/Margarine

125 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

200 g + 1 2 El Mehl

2 gestr. TI Backpulver

12 ganze geschälte Mandeln

1 El Puderzucker

Zubereitung

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Eier trennen. Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eigelb einzeln unterrühren. Gemahlene Mandeln, 200 g Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise

unterrühren. Kirschen in 1 2 Ei Mehl wenden und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Eine Gugelhupfform (ca. 1 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Formboden mit ganzen Mandeln auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C /Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 50 60 Minuten backen. Kuchen in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Extra Tipps:

So bleiben Gugelhupf & Co. lange frisch und schön saftig: Ausgekühlten Kuchen rundherum gut in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Gugelhupf mit einem Guss überziehen, so wird der Kuchen auf süße Art eingewickelt. Je nach Geschmack ca. 200 g Halbbitter , Vollmilch oder auch mal weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Oder mit einem Zuckerguss überziehen: 150 g Puderzucker und 1 2 Ei Zitronensaft glatt rühren. Kuchen unbedingt überall mit Guss einstreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.

190 kcal/790 kJ.

Eiweiß 4 g,

Fett 13 g.

Kohlenhydrate 13 g

Bella Nr. 35/03

Kirschgugelhupf 4 Ei

Rührteig:

250 g Butter

120 g Zucker-Jodsalz

1/2 Vanilleschote

4 Eier

200 g Weizenmehl

150 g Weizenstärke

8 g Backpulver

50 g Marzipanrohmasse

Tränke:

200 ml Kirschsafft
Saft einer halben Zitrone
100 g Zucker
evtl. Schuss Kirschwasser

Dekor:

-Aprikosenmarmelade
-Puderzuckerglasur

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit einem Ei glatt arbeiten. Butter, Zucker mit Jodsalz und Vanilleschote schaumig rühren und die restlichen Eier nach und nach dazugeben.

Die glatt gearbeitete Marzipanrohmasse hinzufügen und noch mal kurz unterrühren.

Weizenmehl, Weizenstärke, Backpulver sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Für die Kirschfüllung Kirschsafft, Zucker, Zimt, Rotwein und Weizenstärke in einen Topf geben und aufkochen, vom Herd nehmen und die entsteineten Kirschen sowie die gehackten Walnüsse zugeben. Die Füllung auskühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Etwa zwei Drittel Rührteig in eine ausgebutterte und bemehlte Gugelhupfform einfüllen, Kirschfüllung aufspritzen und mit einer Gabel kurz vermischen (marmorieren).

Darauf den restlichen Rührteig verteilen und

im Backofen bei 175 Grad ca. 50 - 55 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. Für die Tränke Kirschsafft und Zitronensaft mit Zucker aufkochen und in die vorherige Gugelhupfform füllen. Den Kuchen wieder zurück in die Form stürzen und so lange liegen lassen, bis die Tränke aufgesaugt ist.

Danach den Kuchen mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Puderzuckerglasur dünn überziehen.

Mandarinen Gugelhupf 6 Ei

Zutaten für 20 Portionen

180 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Orange(n), davon die abgeriebene Schale

6 Ei

200 g Mehl, griffig

125 g Maismehl

1 Tüte. Backpulver

1 Dose/n Mandarine(n) (190 g Einwaage)

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale und den ganzen Eiern der Reihe nach sehr schaumig rühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver sieben und unterrühren. Die abgetropften Mandarinen darunter heben.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform von 24 cm Durchmesser füllen und in mittlerer Schiene bei 150-160°C Umluft ca. 50 Min. backen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Brennwert p. P.: 205

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

11.11.03 Traude

Mandarinenkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker

4 Tasse/n Mehl

½ Tasse/n Öl

1 Dose/n Mandarine(n), (ohne Saft)

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren. Eine Gugelhupf oder Rohrbodenform fetten und mit Semmelbrösel austreuen. Teig hineingeben und bei 175° ca. 1 Std. backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
29.08.03 BirgitM

Marillen-Gugelhupf 4 Ei

20 dag Staubzucker,
1/8 l Öl,
1/8 l Wasser,
1 Ei Rum,

4 Eier,

Saft und abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone,
25 dag griffiges Mehl,
2 TL Backpulver,
1 Dose Marillen (klein, 250 g).

Zucker, Öl, Dotter, Zitronensaft, Zitronenschale und Rum so lange rühren, bis die Masse dick wird. Wasser tropfenweise einrühren. Mehl und Backpulver vermengen und gleichzeitig mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen. Marillen abtropfen lassen, mit Mehl bestäuben und unter die Masse mengen. Teig in eine große, ausgefettete und bebröselte Gugelhupfform füllen und bei mäßiger Hitze (Heißluft 150 Grad)

ca. 90 Minuten backen.

Mini Möhren Bananen Gugelhupf 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

450 g Möhre(n)
500 g Banane(n)
200 g Mehl
80 g Mehl, griffiges
¾ Tüte. Backpulver
½ TL Zimt
200 g Zucker, braun
100 g Walnüsse, grob gehackt

3 Ei

250 ml Öl
Salz

Butter

Kokosraspel
Puderzucker

Zubereitung

Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Kleine Gugelhupfformen (Inhalt ca. 300 ml) mit Butter ausstreichen und mit Kokosflocken ausstreuen.

Beide Mehlsorten mit Backpulver versieben. Möhren schälen, grob raspeln und in einem Tuch ausdrücken.

Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Möhren und Bananen mit 1 Prise Salz, Zimt, Zucker und den Nüssen verrühren. Eier schaumig rühren. Möhren-Bananen-Mischung einrühren, Mehl unterheben, zuletzt das Öl einrühren. Masse in die Gugelhupf-Formen füllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und die Gugelhupfe 45-50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 3-4 Minuten in den Formen rasten lassen, stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Brennwert p. P.: 943

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

01.07.03 Backfee CK

Napfkuchen II 4 Ei

20 Stücke

1 Stück 2 Points

200 g Apfelmus (ich hatte kein Apfelmus da und habe ein ALETE Fruchtglas Maracuja-Pfirsich genommen!!!!)

200 g Zucker

4 Eier

400 g Mehl

80 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

10 g Halbfettmargarine

Apfelmus mit Zucker verrühren, Eier zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Kuchenform mit Margarine einfetten, Teig einfüllen und **bei 180°C ca. 75 Minuten backen**

Orangen Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

225 g Butter, / Margarine weich

225 g Zucker

4 Eiweiß

4 Eigelb

425 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Orangensaft, frisch gepresst

1 EL Orange(n) - Blütenwasser

1 TL Orange(n) - Schale, gerieben

200 ml Orangensaft

100 g Zucker

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Nach und Nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Jeweils abwechselnd etwas von dieser Mehlmischung und vom Orangensaft zu der Butter-Ei-Mischung geben und gut vermengen. Danach das Orangenblütenwasser und die Orangenschale einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in vorbereitete Backform geben und backen.

Temperatur: 180°C (vorgeheizt)

Zeit: 50 bis 55 Minuten

Für den Sirup Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Sirup bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.02.05 Chrissy79 CK

Orangen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 16 Stücke:

1 Vanilleschote

250 g Butter

ger. Schale von 2 unbeh. Orangen

225 g Zucker

5 Eier

350 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Tl Backpulver
2 El Puderzucker
125 ml Orangensaft
3 El Zitronensaft
Semmelbrösel
200 g Puderzucker
3 El Orangensaft

So gelingt es:

1. **Ofen auf 200 Grad vorheizen.** Vanilleschote aufschlitzen, Mark heraus-schaben. Geschmolzene Butter mit Schale und Mark schaumig rühren. Ei-er, Zucker einrühren, bis der Zucker fast gelöst ist. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, die Hälfte untermengen, Rest mit dem Rührlöffel untermengen. 2. Gugelhupfform einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen, auf unterster Schiene **ca. 60 Min. backen.** Etwas ausdampfen lassen, stürzen.

3. 2 El Puderzucker mit Orangen und Zitronensaft mischen. Den noch heißen Kuchen mit einer langen Nadel mehrfach einstechen, mit dem Saft tränken und auskühlen lassen.

4. Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft mischen, den kalten Gugelhupf damit glasieren.

Zubereitung. ca. 40 Minuten.

Backen., ca. 60 Minuten.

Orangen Napfkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

175 g Margarine
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Orange(n), unbehandelte (die abgeriebene Schale davon))

6 Ei(er)

1 Pck. Backpulver
1 Dose/n Mandarine(n)
Puderzucker zum Bestäuben
Salz
300 g Mehl

Margarine, Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben. Mandarinen unterheben und den Teig in eine gefettete 24 cm Napfkuchenform geben.

[Backofen auf 200° vorheizen](#). Kuchen ca. [50 Minuten backen](#)

(Stäbchenprobe). Sollte er zu stark bräunen, mit etwas Backpapier abdecken.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

14.05.04 Lollipop

Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

250 g Butter,

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker,

Salz

4 Eier (Größe M)

300 g + 1 Ei Mehl

100 g Speisestärke

1 Tüte Backpulver

4 El Amaretto (Mandellikör)

200 g Puderzucker

2 3 El Zitronensaft

evtl. Amarettini zum Bestreuen

Fett und Paniermehl für die Form

1. Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 300 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren.

2. Kirschen im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Gugelhupfform (23 cm , ca. 2,5 Liter Inhalt) mit Fett ausstreichen und gut mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen, Kuchen

[im vorgeheizten Backofen \(E Herd: 200°C/Umluft: 175°C\) 50- 60 Minuten backen.](#)

4. Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5. Puderzucker in Zitronensaft und 2 -3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen.

Nach Belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei

300 g Butter od. Margarine
250 g Zucker
250 g Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 TI Backpulver

5 Eier

50 g Speisestärke
1 Glas entsteinte Schattenmorellen
½ TI gemahlener Zimt
2 El Zucker
2 El Speisestärke

Butter, gesiebten Zucker (200 g), Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb zufügen. Mehl und Speisestärke, und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Unter den Teig heben. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft bis auf 4 El Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glattrühren, zufügen und nochmals aufkochen lassen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Eine Napfkuchenform fetten, mit Paniermehl austreuen. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glattstreichen. Das Kirschkompott darauf geben. Restlichen Teig darauf verteilen, spiralförmig unter die Kirschen ziehen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backrohr 200°C, 1 Std backen,

letzte Drittel mit Backpapier abdecken, damit die Kuchenoberfläche nicht zu braun wird. Auskühlen lassen und mit Kuvertüre überziehen.

Zitronen Gugelhupf 4 Ei

Napfkuchen

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter / Margarine
200 g Zucker
100 g Mehl, glatt
100 g Kartoffelmehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei getrennt

2 Zitrone(n)

Butter und Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver abmengen und unterrühren. Zum Schluss Schnee unterheben. In gebutterter und bebröselter Form 1 Stunde bei 150 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.03.05 Linda33 CK

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.

Sonntag, 25. Dezember 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans