



DERGUGL

Feine FestGugl

Das Glück darf auch klein sein



südwest





Inhalt

Vorwort	5
Bringen Sie sich in Stimmung	6
Die Adventszeit genießen	8
Süß, die ersten Christbäume	9
Die Kunst des Naschens: im Gugl-Heim	10
Rezept für eine Kerze	13

Das war, das ist, das bleibt

14

Die Weihnachtszeit hat ihre ganz klassischen Aromen und Geschmackserlebnisse. Die haben wir zum ersten Kapitel unseres festlichen Backbuchs gemacht.

Die wichtigste Zutat: Ideen

26

Einstein hat gesagt, dass die Fantasie des Menschen unendlich ist. Diese Theorie versuchen wir zu beweisen: mit besonders kreativen Gugl.

Was an Weihnachten leuchtet

38

Kinderaugen leuchten, wenn sie Gugl sehen, und heller noch, wenn sie Gugl auf der Zunge haben. Sie sind alles, was Kinder lieben: klein, süß und lecker.

Gugl hoch zwei

50

Die anderen Gugl: PralinenGugl. Gugl, die Sie noch nie gegessen haben. Gugl, die nicht gebacken werden. Gugl aus dem Kühlschrank.

Rezeptregister

Über dieses Buch/Impressum

63

64



Klein ist groß

Das zarte Schmelzen von Schokolade, das feine Parfüm von rosa Pfeffer oder das perfekte Zusammenspiel von Honig und Rosmarin. All das und sehr viel mehr kann ein Gugl sein. Würden Sie in diesem Augenblick einen Gugl genießen, dann wüssten Sie ohne wortreiche Erklärung, warum wir mit großer Überzeugung sagen: Das Glück darf auch klein sein. Ein Gugl ist nicht groß, doch schon wer einmal abbeißt, erlebt den höchsten, ultimativen Genuss. Wir finden, dass es genau darum geht und nicht darum, sich mit Mittelmäßigem vollzustopfen.

Für uns ist Klein groß, und was wir tun, basiert auf dieser Gewissheit. Wir genießen Qualität um ihrer selbst willen und verzichten gerne auf alles, was zu »mega«, »super« und »riesig« wird. Das gilt in allen Lebensbereichen, überall sind es Kleinigkeiten, die das Glück größer machen.

In diesem Zusammenhang sei ein Hinweis auf unseren Gugl-Laden in der Hans-Sachs-Straße in München erlaubt. Wir haben dort viel Glück für Sie. Genießen Sie unsere abwechslungsreichen Ideen: als kleines, geschmackvolles Geschenk für Freunde oder Bekannte. Als kleine, gewinnende Aufmerksamkeit für Kunden und Mitarbeiter. Und selbstverständlich auch ganz einfach selbst gekauft in unserem Onlineshop shop.dergugl.de oder an unserer mobilen Coniserie, dem Kleinen Laster. Schließlich: gerne auch selbst gebacken nach den Rezepten aus einem der vier Gugl-Backbücher. Das vierte Backbuch für feine Festgugl halten Sie gerade in der Hand. Wie seine drei Vorgänger ist es voller Ideen – diesmal für ein Weihnachtsfest der Überraschungen. Köstliche Rezepte, kreative Ideen und kleine Geschenkverpackungen haben wir dafür vorbereitet.

Auf guglige Festtage,
Ihre Chalwa Heigl



Bringen Sie sich in Stimmung

Draußen ist es kalt, drinnen heizt der Backofen. Von irgendwoher erklingen Weihnachtslieder. Im Wohnzimmer flackern Kerzen. Das ist Stimmung, die perfekt zu unserem kleinen Glück passt. Damit sie auch nach dem Backen schön bleibt, wollen wir Ihnen einige wichtige Tipps geben.

Tipp: Zutaten

Nur aus Frische und bester Qualität wird feinsten Geschmack. Sehr wichtig: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Und wie immer lohnt es sich, auf die Details zu achten: Nüsse beispielsweise sollten stets frisch gehackt und wenn möglich vorher in einer Pfanne leicht geröstet werden.

Tipp: Handwerkszeug

Schüssel, Schneebesen, Teigschaber, Spritzbeutel und Silikonform sollten bereitstehen. Wer Zeit sparen möchte, kann auch Rührmaschine und Mixer benutzen. Zur Spurenbeseitigung alles direkt nach Gebrauch schnell abspülen – wenn Teig oder Zutaten erst einmal angetrocknet sind, wird das Säubern zur Arbeit.

Tipp: Spritzbeutel

Der Gugl ist klein, und weil Sie deshalb nur geringe Mengen Teig brauchen, arbeiten Sie am besten mit einem Einwegspritzbeutel: Teig einfüllen, nur wenige Millimeter der Spitze abschneiden, Teig in die Form dressieren, Spritzbeutel wegwerfen. Wer dennoch lieber mit seinem Profispritzbeutel arbeiten möchte, der

Hinweis: Alle Rezepte in diesem Buch sind auf eine Gugl-Silikonform à 18 Gugl oder zwei Silikonformen à 9 Gugl ausgelegt. Und ehe Sie auf die Suche gehen: Zwei pinke original Gugl-Silikonformen für jeweils 9 Gugl und Spritzbeutel im Gugl-Design können Sie jederzeit bei uns im Internet bestellen: shop.dergugl.de.



benutzt den Einsatz mit 5 Millimeter Durchmesser.

Tipp: Silikonform

Die Silikonform muss nicht gebuttert werden. Wenn der Teig nach allen Regeln der Kunst bereitet ist, wird nichts hängen bleiben. Aber: Wer beim ersten Mal ganz sichergehen möchte, pinselt die Mulden leicht mit flüssiger Butter aus. Achtung: wirklich nur wenig Butter nehmen, Tropfen oder kleine Seen in der Form machen die Oberfläche der gebackenen Gugl unschön. Die Silikonform übersteht die Spülmaschine, besser ist jedoch, die Mulden umzustülpen und mit einer Bürste und mildem Spülmittel von Hand zu säubern.

Tipp: Backofen

Meist wird er auf 200 °C mit Ober- und Unterhitze vorgeheizt. Die Gugl backen auf der unteren Schiene. Die Backzeit ist jeweils im Rezept angegeben. Vertrauen Sie aber ruhig Ihrer Erfahrung und Ihren Augen: Wenn die Gugl lecker goldbraun aussehen, sind sie fertig.

Tipp: Mengenangaben

Alle Rezepte gelten für 18 Gugl. Wenn Sie aber Teig naschen, extra dicke Eier nehmen oder nicht alles aus dem Spritzbeutel herausbekommen, kann die Menge leicht variieren. Das passiert sogar den fleißigen Bäckern in der Heimat der Gugl und ist nicht weiter schlimm.



Das fröhliche Lied für die fröhliche Bäckerei: All I want for Christmas is my two front teeth. Den Songtext zum Mitsingen finden Sie im Internet!

Die Adventszeit genießen

Steigert seit Mitte des 19. Jahrhunderts die Vorfreude auf Weihnachten und verkürzt die Wartezeit. Und macht neuerdings auch glücklich: der Adventskalender.

Kleine und große Kinder lieben es, sich durch die Adventszeit zu naschen. Köstlich gefüllte Adventskalender sind deshalb fast schon Pflicht, um den Weihnachtsfrieden zu gewährleisten. Wir haben uns einen guggigen Adventskalender für eine friedliche und glückliche Weihnachtszeit ausgedacht. Die vielen kleinen gold-weißen Gugl-Schachteln, die unser Backbuch mit sich bringt, machen es möglich. Sie lassen sich vielfältig verwenden: als kleine Geschenkverpackungen, als Tannenbaumschmuck

oder eben auch als Adventskalender. Nichts ist einfacher als das: Fädeln Sie 24 Schachteln auf und schreiben Sie – gerne wild gemischt – die Nummern von 1 bis 24 vorne drauf. Idealerweise mit einem goldenen Marker aus dem Schreibwarengeschäft. Das sieht schön und wertvoll aus. Aber: Übergehen Sie Ihren ersten Impuls, für die Füllung einen 1000-Euro-Schein klein zu falten oder einen Fünfkaräter zu besorgen. Denn das Glück darf auch klein sein. Wir empfehlen Ihnen die Rezepte ab Seite 50. Einfacher Grund: Die halten in der Regel eine ganze Adventszeit ohne auszutrocknen, weil sie ohne Teig gemacht werden.



Süß, die ersten Christbäume

Schon im Mittelalter gab es geschmückte Bäume zur Weihnachtszeit. Später, zur Zeit der deutschen Romantik, beschrieben die Schriftsteller Jean Paul und E. T. A. Hoffmann den Zuckerbaum und das Naschwerk an allen Ästen des Tannenbaums. Äpfel, Nüsse und Gebäck wurden damals zur Freude der Kinder als Baum schmuck verwendet. Ein süßer Brauch. Später kam Gold- und Silberschmuck dazu, wie beispielsweise Lametta. Die Älteren erinnern sich: »Früher war mehr Lametta!«

Richtig ist: Früher war mehr Gebäck. Das brachte uns auf die Idee, den Baum mit kleinen Gugl-Schachteln zu schmücken. Einfach Gugl rein in die Schachtel, verschließen, mit verschiedenen Geschenk bändern zu einem Päckchen binden, mit einem Faden eine Schlaufe durchziehen, aufhängen. Die kleine weiß-goldene Schachtel sieht festlich aus im grünen Tann. Und macht glücklich, wenn sie ihren gugligen Inhalt preisgibt. Gönnen Sie sich und Ihren Lieben das überraschende kleine Glück.



Die Kunst des Naschens: im Gugl-Heim

Zutaten für die Wände

- 1 große unbehandelte Bioorange
- 150 g Butter
- 150 g Rohrzucker
- 225 g Zuckerrübensirup
- 150 ml Milch
- 6 TL Ingwerpulver
- 1 gestrichener TL gemahlene Muskatnuss
- 1 ½ TL gemahlener Zimt
- 2 Msp. gemahlene Nelken
- 6 EL Rum
- 5 Eier
- 2 Prisen Salz
- 330 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 gehäufter TL Natron
- 4 EL Kakaopulver

Der Gugl steht traditionell für die Kunst des Naschens in ihrer geschmackvollsten Form. In New York, in Berlin, in Bilbao – eben überall auf der Welt, wo große Kunst ein Zuhause hat. Deshalb hat er nun auch sein eigenes Gugl-Heim. Die architektonische Raffinesse und die sensible Bauausführung verdanken wir Gugl-Fan Peter aus Großbottwar. Er würde sich freuen, wenn auch Sie Ihr eigenes Gugl-Heim bauen. Wenn Sie planvoll arbeiten, ist das einfacher, als es aussieht. Zunächst backen Sie die Wände, dann die Gugl für Dachziegel, Kamin und Dekoration. Beides lassen Sie über Nacht abkühlen und antrocknen. Am nächsten Tag beginnt die eigentliche Bauphase.

Die Wände

Die Wände sind aus stabilem Ingwerlebkuchen, einem modernen, fein duftenden Baustoff. In Form kommt der Ingwerlebkuchen mit einer runden Ausstechform (Durchmesser drei Zentimeter) für das Giebelfenster, einer eckigen Ausstechform (vier mal vier Zentimeter) für die Fenster, einer eckigen Ausstechform (vier mal fünf Zentimeter) für die Tür und einer Tannenbaumasstechform für die Grünanlage. Sie brauchen etwa eine Stunde für die Zubereitung des Teiges plus Backzeit und eine Nacht Geduld für das Trocknen. Auf der Baustelle sollten alle Zutaten in Zimmertemperatur bereitliegen.

Heizen Sie den Backofen auf 170 °C vor, und los geht's: Orange abreiben und den Saft auspressen. Butter, Zucker und Zuckerrübensirup schaumig rühren. Milch in einem Topf erwärmen, mit den Gewürzen und dem Rum zur Masse geben und verrühren. Eier und Salz hinzufügen und alles gut vermengen. Mehl und Backpulver einrühren, anschließend den Orangensaft, den Orangenabrieb, das Natron und den Kakao. Teig auf zwei Backblechen zu einem Maß von 30 mal 40 Zentimetern und etwa einem Zentimeter Dicke ausrollen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen, dann ca. 15 Minuten auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Bauteile ausschneiden, -sägen oder

-stechen: Die beiden Seitenteile und die zwei Dachhälften sind gleich groß, deshalb brauchen wir vier Stücke mit dem Maß 11 mal 22 Zentimeter. An den Seitenteilen stechen Sie jeweils zwei Fenster aus. Die beiden Stirnseiten sind 11 mal 16 Zentimeter. Die Seitenwände des Hauses sind 11 Zentimeter hoch, ab dort bis nach ganz oben in die Mitte schneiden Sie an den Stirnseiten die beiden Dachschrägen ab. An einer Stirnseite stechen Sie die Tür aus, darüber das Giebelfenster. Die Tür behalten Sie, die setzen Sie später wieder ein. Aus den Resten Tannenbäume ausstechen. Dann alle Teile ruhen und trocknen lassen.

Dachziegel, Kamin und Dekoration

Diese Bauteile sind das Schönste am Bau, denn das sind alles Gugl – Ihre Lieblings-Gugl aus diesem Backbuch.

Wahre Wohnkunst: das fertige Gugl-Heim.





Chalwa Heigl

Feine FestGugl

Weihnachtliche Backideen für kleine Gugelhupfe. Mit 24 Geschenkschachteln und 48 Glückskärtchen

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 20,3 x 20,3 cm
ISBN: 978-3-517-09306-2

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2014

Endlich: Die Gugl-Weihnachtsedition!

Überraschen Sie zur Weihnachtszeit mit feinen FestGugl! Das Buch bietet Rezepte für die Adventszeit: klassischen Kuchengenuss, raffinierte Schokovariationen und piffige Minikuchen für Kinder jeden Alters. Überraschende Ideen für Gugl-Kerzen oder Gugl-Pralinen ergänzen die Sammlung. Und mit den 24 Geschenkschachteln und 48 Glückskärtchen, die dem Set beiliegen, können Sie die feinen Gugl verschenken oder Ihren eigenen Gugl-Adventskalender füllen!