

Gugl Honig-Mandel



1 Die Zutaten vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen. Gugelhupfformen einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 210° ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker verrühren. Die Eier einzeln gut unterrühren, das Ganze mit Weizengries und Mehl nacheinander glattrühren. Zimt und Nelkenpulver (und wer mag 1 Teelöffel Rum) dazugeben und vermengen. Mandeln in einer Pfanne in etwas Butter goldgelb rösten. Zusammen mit dem Honig dem Teig zugeben und alles vermengen.

3 Teig in die Gugelhupfformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und herauslösen.

Tipp Weihnachtlich wird der Honig-Mandel-Gugl mit zwei Messerspitzen Lebkuchen- oder Glühweingewürz. Dann bitte Zimt, Nelkenpulver und Anis weglassen. Wie auch immer Sie ihn würzen, er wird zum leckeren Dessert mit einer Marzipancreme oder mit glasierten Beaujolais-Pflaumen (siehe Seite 52 und 58).

Für 18 Gugl

20 g Butter und Mehl
für die Formen

50 g Butter

50 g Zucker

80 g Eier (2 kleine)

55 g Weizengries

15 g Mehl

1 Messerspitze Zimtpulver

1 Messerspitze Nelkenpulver

30 g geschälte und gehackte
Mandeln

Butter zum Anrösten

50 g Honig

Zubereitungszeit

75 Minuten plus Backzeit

Gugl Möhre-Nuss



1 Die Zutaten vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen. Gugelhupfformen einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 210° ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Möhren schälen, putzen und fein reiben. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Puderzucker sieben und mit Vanillezucker, Rum, Zimt, Nelkenpulver, Zitronenabrieb und den Eigelben schaumig rühren.

3 Mehl sieben und mit den Haselnüssen vermengen. Beides mit den geriebenen Möhren verrühren und zur Teigmischung geben. Zuletzt den Eischnee unterheben.

4 Teig in die Gugelhupfformen füllen und im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel ca. 12 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und herauslösen.

Tipp Ob weiß, hellbraun oder dunkel – alle Gugl hüllen sich im Herbst und Winter gerne in einen Schokoladenmantel und überraschen sinnlich beim Ausziehen. 100 Gramm Schokoglasur in einem Wasserbad erwärmen. Die Gugl mit einer Gabel vorsichtig in Schokolade eintauchen. Ein Gugl im Mantel hält übrigens auch länger frisch. Ob das an den fehlenden Sonnenbädern liegt?

Dieses Rezept finden Sie auf Seite 22 abgebildet.

Für 24 Gugl

20 g Butter und Mehl
für die Formen

70 g frische Möhren

100 g Eier (2 mittelgroße)

180 g Puderzucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 EL Rum

1 TL Zimtpulver

1 Messerspitze Nelkenpulver

abgeriebene Schale
von ½ unbehandelten Zitrone

35 g Mehl

70 g gemahlene Haselnüsse

Extrazubehör: Reibe

Zubereitungszeit

40 Minuten plus Backzeit

www.dergugl.de

Gugl Apfel-Zitrone



1 Die Zutaten vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen. Gugelhupfformen einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 210° ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Ei, gesiebten Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen. Mehl sieben und langsam unterrühren. Milch zum Schluss unterrühren.

3 Die Schale der halben Zitrone abreiben (weißen Teil nicht mitreiben, wird sonst bitter). Äpfel waschen, in kleine Würfel schneiden. Mandelsplitter zerkleinern. Alles zusammen unter den Teig heben.

4 Teig in die Gugelhupfformen füllen und im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel ca. 12 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und herauslösen.

Tipp Wie für einen Apfelkuchen gilt auch hier: säuerliche Äpfel verwenden. Und für das Reiben sollten Sie die feinste Reibe wählen: Der Geschmack wird intensiver.

Dieses Rezept finden Sie auf Seite 2 abgebildet.

Für 18 Gugl

20 g Butter und Mehl
für die Formen

50 g Ei (1 mittelgroßes)

50 g Puderzucker

50 g Butter

1 Prise Salz

100 g Mehl

50 g Milch

½ unbehandelte Zitrone

100 g Äpfel

25 g Mandelsplitter

Extrazubehör: Reibe

Zubereitungszeit

20 Minuten plus Backzeit

Gugl Brombeere-Frischkäse



1 Die Zutaten vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen. Gugelhupfformen einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 210° ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Brombeeren waschen und mit Cassis aufkochen lassen. Für mehr Aroma über Nacht ziehen lassen. Mit dem Stabmixer leicht pürieren.

3 Frischkäse, Sauerrahm, Ei, Puderzucker, Backpulver und Stärke cremig schlagen. Mehl sieben und nach und nach zugeben. Brombeer-Cassis-Püree unterheben.

4 Teig in die Gugelhupfformen füllen und im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel ca. 13 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und herauslösen.

Tipp Zum Einfetten der Form etwas Butter zerlassen und die Gugelhupfformen mit einem Pinsel ausstreichen. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben.

Für 18 Gugl

20 g Butter und Mehl
für die Formen

80 g Brombeeren

15 ml Cassis (Schwarzer
Johannisbeerlikör)

100 g Doppelrahmfrischkäse

30 g Sauerrahm

50 g Ei (1 mittelgroßes)

15 g Puderzucker

2 g Backpulver

6 g Speisestärke

65 g Mehl

Extrazubehör: Stabmixer

Zubereitungszeit

Marinierzeit für die
Beeren über Nacht;

20 Minuten plus Backzeit