

# INHALT

- 5 VORWORT
- 6 EINLEITUNG
- 6 GESCHICHTE DES GUGELHUPFS
- 7 BEGRIFFSERKLÄRUNG
- 9 DER „MODEL“ - DIE GUGELHUPFFORM
- 9 OHNE FORM KEIN GUGELHUPF
- 9 FORM & FUNKTION
- 10 MODEL AUS VERSCHIEDENEN MATERIALIEN
- 13 WELCHE GRÖSSE IST RICHTIG?
- 14 ZU WENIG BZW. ZU VIEL TEIG
- 14 VERSCHIEDENE DUNSTKOCHMODEL
- 15 ZUBEREITUNG & ZUTATEN
- 15 GERMTEIG-, RÜHRTEIG- UND DUNSTGUGELHUPFE
- 15 INGREDIENZIEN
- 17 ÜBER MASSE UND GEWICHTE FRÜHER UND HEUTE
- 17 HAND- UND AUGENMASSE
- 17 GEWICHTS- UND HOHLMASSE
- 18 DAS METRISCHE SYSTEM
- 19 BEVOR'S ANS BACKEN GEHT
- 19 BESONDERHEITEN VON ALTEN REZEPSEN
- 19 ALLGEMEINES UND WISSENSWERTES ZU DEN REZEPSEN
- 21 GLASUREN
- 22 RESTEVERWERTUNG
- 23 ORIGINALREZEPTE - TRANSKRIPTIONEN
  

## GERMTEIG- GUGELHUPFE

- 26 AM ANFANG WAR DER TEIG ...
- 26 TRIEBMITTEL GERM
- 26 EINST FLÜSSIG, JETZT GE PRESST
- 27 VOM HEFEWÜRTEL ZUR TROCKENHEFE

- 27 WIE VIEL HEFE BRAUCHT DER TEIG?
- 27 INHALTSSTOFFE UND POSITIVE WIRKUNG
- 28 HERAUSFORDERUNG HEFETEIG
- 28 SO GELINGT IHR HEFETEIG
- 29 ARTEN DES HEFETEIGES
- 29 WAS IST EIN „DAMPFL“?
- 29 ABGESCHLAGENER HEFETEIG
- 29 ABGETRIEBENER HEFETEIG
- 30 DIREKTER HEFETEIG
- 30 GEHEN LASSEN
- 30 KALT GESTELLTER HEFETEIG
- 32 Einen Gugelhupf zu backen
- 34 Butterlaibl
- 35 Gugelhupf sehr fein
- 35 Feiner Gugelhupf
- 36 Gugelhupf der Anna Plochl aus Aussee
- 36 Waltersdorfer Gugelhupf
- 38 Olmützer Gugelhupf
- 38 Erdäpfel-Germgugelhupf
- 39 Kugelhupf ohne Milch
- 40 Gugelhupf ohne Milch auf einfache Art
- 40 Mandelgugelhupf
- 41 Böhmisches „ordinärer“ Gugelhupf
- 41 Böhmisches Mohngugelhupf
- 42 Krebsgugelhupf sehr fein
- 42 Krebsgugelhupf auf einfache Art
- 44 Altwiener Patzerlgugelhupf
- 46 Gerollter Mohngugelhupf
- 46 Mohngugelhupf aus Niederösterreich
- 48 Gmundner Korintengugelhupf
- 48 Gugelhupf mit Trockenobst
- 50 Kärntner Rein(d)ling
- 50 Ofenkatze - (Vorarlberger Gugelhupf)
- 51 Kärntner Rein(d)ling - auf feinere Art
- 51 Orangengugelhupf
- 52 Lungauer „Grantnnudel“
- 52 „Mandeltköljhupf“ aus dem Elsass
- 54 Le Kouglaf
- 55 Elsässischer Kougelhopf anderer Art
- 55 Slowenische Nusspotitze
- 56 Steirische Nusspotitze
- 56 Estragonpotitze nach dem Hausezept einer Freundin
- 57 Estragonpotitze

## KLOSTERKÜCHEN-REZEPTE

- 60 KULINARISCHE SCHÄTZE AUS KLÖSTERN
- 60 DUNSTKOCH- GUGELHUPFE
- 61 Guter Mandelgugelhupf der Ursulinen in Salzburg
- 62 Rotwein-Schokoladen- Nuss-Gugelhupf
- 62 Warmer Topfen-Dunstgugelhupf
- 64 Marmorgugelhupf mit Wald- viertler Mohn
- 64 Kichererbsen-Dunstgugelhupf
- 66 Gogelhupf mit Mandeln zu machen
- 66 Warmer Fischgugelhupf
- 68 Starkbiergugelhupf
- 68 Parmesan-Dunstgugelhupf
- 70 Fisch-Dunstgugelhupf
- 70 Wallergugelhupf mit Speck

## HOFKÜCHEN-REZEPTE

- 74 GUTES AUS DER K.-U.-K.-HOFKÜCHE
- 74 GUGELHUPFE FÜR DEN HOF
- 75 Steinkogler Gugelhupf für seine Majestät Franz Joseph I.
- 75 Gugelhupf seiner Majestät Kaiser Franz Joseph I.
- 76 Schratt-Gugelhupf für seine Majestät vom Zauner
- 76 Gugelhupf seiner Majestät auf andere Art
- 78 Kugelhupf
- 78 Gugelhupf für Erzherzog Ludwig Joseph
- 80 Gugelhupf Ihrer Majestät Kaiserin Elisabeth
- 80 Gugelhupf Ihrer Majestät auf andere Art
- 82 Feiner Gugelhupf Ihrer Majestät Kaiserin Elisabeth
- 82 Rahm-Dunstgugelhupf
- 83 Kaiser-Mandel-Dunstkoch
- 83 Maroni-Dunstgugelhupf

- 84 DUNSTKOCHE & DESSERTS  
 84 IM DUNST GEGARTE GUGELHUPFE - PIKANT UND SÜSS  
 84 WAS BRAUCHT MAN FÜR EIN „DUNSTKOCH“?  
 85 GAREN IM WASSERBAD  
 85 STÜRZEN  
 86 Kartoffel-Dunstgugelhupf  
 86 Sehr feiner Spargel-Dunstgugelhupf  
 88 Gemüse-Dunstkoch  
 88 Dunstgugelhupf mit frischem Brimsen oder Schafskäse  
 90 Polenta-Dunstgugelhupf  
 90 Fleisch-Dunstgugelhupf  
 92 Ragout-Dunstgugelhupf  
 92 Leber-Dunstgugelhupf  
 94 Krabben-Dunstgugelhupf  
 94 Champignon-Dunstgugelhupf  
 96 Thunfisch-Gugelhüpfchen (gesulzt)  
 96 Brokkoli-Dunstgugelhupf  
 98 „Mohr im Hemd“  
 98 Baumwoll-Dunstkoch  
 100 Kleine warme Grieß-Gugelhüpfchen  
 100 Kleine Orangen-Mandel-Gugelhüpfchen  
 102 Fruchtiger Beeren-Gugelhupf  
 102 Mandelschaum-Dunstgugelhupf  
 104 Polenta-Gugelhüpfchen mit weißer Schokolade  
 104 Weingugelhupf mit Muskateller  
 106 Topfencmousse-Gugelhupf  
 106 Eisgugelhupf  
 107 Schokoladenparfait-Gugelhupf  
 107 Marillenparfait-Gugelhupf

## RÜHRTEIG-GUGELHUPFE

110 DER RÜHRTEIG  
 110 WISSENSWERTES ZUR TEIGLOCKERUNG  
 110 WEINSTEIN ZUR LOCKERUNG  
 110 ZUR GESCHICHTE DES BACKPULVERS  
 111 ZUBEREITUNG VON RÜHRTEIGEN  
 112 Biskottengugelhupf  
 112 Obersgugelhupf  
 114 Sacher-Gugelhupf

- 114 Einfacher Gugelhupf („Sonntagsbunkel“)  
 116 Schratt-Gugelhupf aus klassischem Rührteig  
 116 Rosinengugelhupf  
 117 Grieß-Kugelhupf ohne Fett  
 117 Marzipangugelhupf  
 118 Nonna Marinas Marmorgugelhupf  
 118 Marzipan-Schokoladen-Gugelhupf  
 120 Echter Schokoladengugelhupf  
 120 Zucchini-Öl-Gugelhupf  
 122 Ameisengugelhupf „Tante Helene“  
 122 Marmorgugelhupf nach Art des Hauses Demel  
 124 Königin-von-Saba-Gugelhupf (glutenfrei)  
 124 Schokoladengugelhupf (glutenfrei)  
 126 Mayerlinger Gugelhupf  
 126 Topfen-Zitronen-Gugelhupf auf italienische Art  
 127 Topfengugelhupf auf einfache Art  
 127 Topfen-Ingwer-Gugelhupf  
 128 Kaffeeengugelhupf à la Marinissima  
 128 Mandel-Schokoladen-Gugelhupf (glutenfrei)  
 130 Reichhaltiger Rosinengugelhupf  
 130 Marzipangugelhupf auf andere Art  
 131 Nussgugelhupf mit Schokoladenstückchen  
 131 Nussgugelhupf auf andere Art  
 132 Aranzini-Schokoladen-Gugelhupf  
 132 Kokos-Ingwer-Gugelhupf  
 134 Mohn-Nuss-Gugelhupf mit weißer Kuvertüre  
 134 Erdäpfel-Mohn-Gugelhupf (glutenfrei)  
 136 Mohngugelhupf (glutenfrei)  
 136 Mohngugelhupf auf andere Art (glutenfrei)  
 137 Mariazeller Ölgugelhupf  
 137 Irenes Ölgugelhupf  
 138 Biergugelhupf mit Zuckerguss  
 138 Wiener Ölgugelhupf (marmoriert)  
 140 Kürbiskernölzugugelhupf (marmoriert)  
 140 Kürbiskernölzugugelhupf  
 142 Karottengugelhupf (glutenfrei)

- 142 Punsch-Gugelhupf  
 144 Glühwein-Orangen-Gugelhupf  
 144 Schokoladengugelhupf  
 146 Eierlikörgugelhupf  
 146 Vollkornzugugelhupf  
 148 Kleine Rumzugugelhüpfchen mit Trockenfrüchten  
 148 Nougatgugelhupf  
 150 Kirschen-Öl-Gugelhupf  
 150 Apfel-Nuss-Gugelhupf
- SALZIGE GUGELHUPFE**
- 154 GUGELHUPF MAL ANDERS  
 154 PIKANTE KÖSTLICHKEITEN  
 155 „Brezn-Gugelhupf“ aus Bayern  
 155 Schinken im Gugelhupf  
 156 Drei-Käse-Gugelhupf  
 156 Forellenkaviar-Dunstgugelhupf  
 158 Gugelhupf „agli aromi italiani“  
 158 Safran-Nuss-Gugelhupf  
 160 Walnusszugugelhupf „Umbrien“  
 160 Speckgugelhupf  
 162 Appetit-Gugelhupf  
 162 Einfacher Germgugelhupf mit Schinken  
 164 Wein-Kürbis-Gugelhupf  
 164 Käsegugelhupf mit Brie

## KRIEGS-REZEPTE

- 168 REZEPTE AUS NOT- UND KRIEGSZEITEN  
 169 Bohnengugelhupf  
 170 Gugelhupf aus Erdäpfelmehl ohne Fett  
 170 Wiener Kriegsgugelhupf mit Gersten-, Mais- und Erdäpfelmehl  
 172 Kriegsgugelhupf mit Maismehl  
 172 „Billiger Gugelhupf“ aus Maismehl  
 174 Graham-Gugelhupf  
 174 Gugelhupf ohne Fett und Ei (glutenfrei)