

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 INGREDIENZEN
- 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 REZEPTEN
- 19 ALLGEMEINES UND WISSENSWERTES ZU DEN REZEPTEN
- 21 GLASUREN
- 22 RESTEVERWERTUNG
- 23 ORIGINALREZEPTE - TRANSKRIPTIONEN

GERMTEIG-GUGELHUPFE

- 26 AM ANFANG WAR DER TEIG ...
- 26 TRIEBMITTEL GERM
- 26 EINST FLÜSSIG, JETZT GEPRESST
- 27 VOM HEFEWÜRFEL 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 Böhmischer „ordinärer“ Gugelhupf
- 41 Böhmischer Mohnugelhupf
- 42 Krebsgugelhupf sehr fein
- 42 Krebsgugelhupf auf einfache Art
- 44 Altwiener Patzerlgugelhupf
- 46 Gerollter Mohnugelhupf
- 46 Mohnugelhupf 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 „Mandeltkühlhopf“ aus dem Elsass
- 54 Le Kouglof
- 55 Elsässischer Kougelhupf anderer Art
- 55 Slowenische Nusspotitze
- 56 Steirische Nusspotitze
- 56 Estragonpotitze nach dem Hausrezept 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 Waldviertler Mohn
- 64 Kichererbsen-Dunstgugelhupf
- 66 Gogelhupf mit Mandeln zu machen
- 66 Warmer Fischgugelhupf
- 68 Starkbiertgugelhupf
- 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 DUNSTKOCH & 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 Topfenmousse-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 („Sonntagsbunke!“)
- 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 Kaffeeegugelhupf 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 Mohnugugelhupf (glutenfrei)
- 136 Mohnugugelhupf auf andere Art (glutenfrei)
- 137 Mariazeller Ölgugelhupf
- 137 Irenes Ölgugelhupf
- 138 Biergugelhupf mit Zuckerguss
- 138 Wiener Ölgugelhupf (marmoriert)
- 140 Kürbiskernölgugelhupf (marmoriert)
- 140 Kürbiskernölgugelhupf
- 142 Karottengugelhupf (glutenfrei)

- 142 Punsch-Gugelhupf
- 144 Glühwein-Orangen-Gugelhupf
- 144 Schokoladengugelhupf
- 146 Eierlikörgugelhupf
- 146 Vollkornugugelhupf
- 148 Kleine Rumgugelhüpfchen 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 Walnussgugelhupf „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)