

Backen wie die Profis

Butter-Marmor-Gugelhupf

... saftig und lecker – da freut sich die ganze Familie!



Das Backen eines Gugelhupfes der Sonderklasse hat so seine Tücken:

- Saftig, aber gar soll er sein.
- Nach dem Backen sollte er nicht in sich zusammenfallen.
- Die Masse darf nicht aus der Form herauslaufen bzw. herauskochen.
- Der fertig gebackene Kuchen sollte sich gut aus der Form lösen lassen und möglichst nicht zerbrechen .

Der ein oder andere unter uns hat so seine Erfahrungen gemacht und ist auf der Suche nach optimalen Lösungen.

Mit dem umseitigen Rezept backen auch Sie Ihren nächsten Gugelhupf so, als wäre er gemalt.

- Aus der professionellen und antihafbeschichteten Form, die vorher mit dem Back-Trennspray eingefettet wurde, löst sich der Gugelhupf wie von selbst!
- Das Pfund auf Pfund zwar gut backt ist eine alte Weisheit – ein paar Verschiebungen der ein oder anderen Zutat in die ein oder andere Richtung bewirkt aber manchmal Wunder! Das Ergebnis ist ein aromatischer und saftiger Gugelhupf.
- Da nur herkömmliche Zutaten verwendet werden, enthält der Rührteig keine zusätzlichen Emulgatoren – man schmeckt es und der Kuchen ist dadurch sehr bekömmlich.
- Mit der richtigen Arbeitsweise wird die Masse zwar optimal emulgiert; auf der anderen Seite aber nur soweit aufgeschlagen, wie es ihr gut tut – der Kuchen geht wunderbar auf; fällt nach dem Backen nicht in sich zusammen oder läuft gar aus der Form heraus!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Ausprobieren. Die anerkennenden Worte Ihrer Lieben sind Ihnen beim genussvollen Verzehr gewiss.

Butter-Marmor-Gugelhupf - Menge für eine Rodonform Ø 22 cm		
Beschreibung	Zutaten	Menge
6 Eier trennen. Die 6 Eiweiße (ca. 220 gr.) in den Mixtopf geben und den Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe beiseite stellen. Zucker und 1/2 Teelöffel Salz hinzufügen und das Ganze 4,5 Minuten / Stufe 5 rühren. Das aufgeschlagene Eiweiß in eine Rührschüssel umfüllen.	6 Eiweiße	220 gr.
	Zucker	200 gr.
	Salz (1/2 Teelöffel)	1 gr.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelbe in den Mixtopf geben und das Ganze 30 Sekunden / Stufe 5 zu einer homogenen Masse rühren.	Butter (Zimmertemperatur)	300 gr.
	Zucker	100 gr.
	Vanillezucker (1 Tütchen)	8 gr.
	6 Eigelbe	110 gr.
Milch hinzufügen und weitere 30 Sekunden / Stufe 5 rühren. Die glattgerührte Butter-Eigelb-Zucker-Milchmischung in die Rührschüssel mit den aufgeschlagenen Eiweißen umfüllen.	Milch	105 gr.
Das durchgeseibte Mehl und Backpulver mit einem Kochlöffel zusammen mit den aufgeschlagenen Eiweißen und der Butter-Eigelbmischung zu einer glatten Masse verrühren.	Mehl	300 gr.
	Backpulver (1 Tütchen)	13 gr.
950 gr. der fertigen Masse in die Rodonform gleichmäßig einfüllen. Die restliche Masse mit dem Kakaopulver und dem Rum mit einem Kochlöffel zu einer glatten Kakaomasse anrühren und portionsweise mit einem Teigschaber auf die helle Masse verteilen.	Kakaopulver	30 gr.
	Rum (ein gutes Schnapsglas voll)	25 gr.
	Summe	1.412 gr.

Backen (im vorgeheizten Backofen)	
Backtemperatur	180 ° C / ohne Umluft
Backzeit	70 Minuten
Damit der Gugelhupf nicht zu dunkel backt, den Kuchen die letzten 10 Minuten der Backzeit mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken.	

Tipp: Bei Verwendung einer Rodonform mit Ø 24 cm sind die Mengenangaben um 1/3 zu erhöhen. Mit dem Rezept-Umrechnungstool von www.Backen-wie-die-Profis.de (siehe Backrezepte / Grundrezepte) ist eine entsprechende Umrechnung kein Problem und schnell gemacht.

Arbeitsanleitung I



Die Rotonform mit dem Back-Trennspray einsprühen. Um Ihre Küche vor dem feinen Fettnebel zu schützen, empfiehlt es sich, das Einsprühen im Freien vorzunehmen.



Die gefettete Form dünn mit Panniermehl ausstreuen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf einem Blatt Backpapier durchsieben und beiseite stellen.



Die Zuckermenge auf einmal in das Eiweiß geben und aufschlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß in eine Rührschüssel umfüllen.



Die emulgierte Butter-Eigelb-Milch-Mischung zum aufgeschlagenen Eiweiß hinzufügen



und beides unter hinzufügen des Mehles (nach und nach) mit einem Kochlöffel zu einer glatten Masse verrühren.

Arbeitsanleitung II



950 gr. der fertigen Masse in die Rodonform gleichmäßig verteilen....



... zu der restlichen Masse das Kakaopulver sowie den Rum hinzufügen und mit dem Kochlöffel glatt rühren.



Die Schokomasse mit einem Teigschaber portionsweise auf die helle Masse geben ...



... und mit dem Kochlöffel ein wenig glätten.



Damit der Gugelhupf beim Backen nicht unkontrolliert aufreißt, ein Messer des Öfteren in Öl eintauchen, die Massenoberfläche in der Mitte kreisförmig damit einritzen, damit das Öl ein wenig in die Schnittfläche einsickert. An dieser Stelle backt der Kuchen nicht zusammen und kann so kontrolliert aufreißen.



Nach dem Backen den Kuchen 2-3 Minuten in der Form stehen lassen, ein Kuchengitter auflegen und den fertigen Kuchen mit der Form auf dem Kuchengitter wenden. Die Form hochnehmen und den Kuchen auskühlen lassen.