

*Fini's Feinstes*

# *Feinste Gugelhupf Rezepte*



**FÜR JEDEN GESCHMACK,  
FÜR JEDEN ANLASS,  
FÜR SICHERES GELINGEN.**



# Auf zum Gugelhupfen!

Eigentlich hat jede Familie ihr eigenes, besonderes Gugelhupf-Rezept, um ihre Liebsten zu verzaubern. Doch wie heißt es so schön: Abwechslung ist die Würze des Lebens! Also wie wär's auch mal mit einem ganz neuen Gugelhupf-Rezept?

Vom klassischen Dinkel-Marmorgugelhupf über einen saftigen Karottengugelhupf bis zum ausgefallenen Patzerlgugelhupf – in diesem Rezeptheft ist für jeden was dabei! Ich bin schon ganz neugierig, wie sie euch schmecken werden!

Sobald ihr euch durch alle Gugelhupf-Rezepte durchgekostet habt, empfehle ich euch, mal auf meiner Website **finis-feinstes.at** vorbei zu schauen – dort erwarten euch noch jede Menge weitere Rezepte zum Backen, Kochen und Glücklichmachen!

Viel Spaß beim Gugelhupfen,

*Eure Fini*



Ich bin immer total neugierig, wie euch meine Rezepte gelungen sind. Deshalb freue ich mich darauf, auf Facebook und Instagram eure Ergebnisse zu sehen!  
#finisfeinstes #finisgugelhupf

## Inhalt

Klassischer Dinkel-Marmorgugelhupf .....	3-4
Saftiger Karottengugelhupf .....	5-6
Dreifarbiger Gugelhupf .....	7-8
Frischer Zucchini-Gugelhupf .....	9-10
Fruchtiger Apfelmugelhupf .....	11-12
Feiner Schokonussgugelhupf .....	13-14
Alt Wiener Patzerlgugelhupf .....	15-16
Original Kärntner Reindling .....	17-18

# Vielfalt beim Mehl für Vielfalt beim Zubereiten.

Mehl ist nicht gleich Mehl. Jede Sorte hat leicht unterschiedliche Backeigenschaften. Was sie alle verbindet ist das 100% österreichische Qualitätsgetreide. Auf **finis-feinstes.at** findet ihr alle meine unterschiedlichen Mehlsorten und ihre Eigenschaften. Für meine Gugelhupf-Rezepte habe ich euch 4 meiner Mehlsorten ausgewählt, die ich euch dafür besonders ans Herz legen kann:



### FINI'S FEINSTES WEIZENMEHL GLATT

- sehr feine Körnung
- für besonders feine Kuchenteige
- zum Backen und Kochen von feinen Saucen



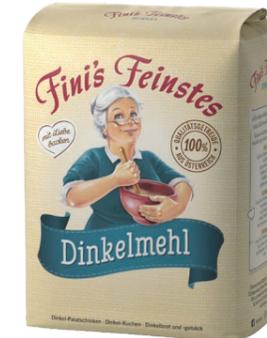
### FINI'S FEINSTES WEIZENMEHL MIT KEIMKRAFT

- ausgewogene Mischung aus Weizenmehl Universal und Keimlingsmehl
- für die bewusste Ernährung



### FINI'S FEINSTES WEIZENMEHL UNIVERSAL

- das „Universalgenie“ in der Küche
- vereint die Vorteile von glattem und griffigem Mehl
- für alle Speisen einsetzbar



### FINI'S FEINSTES DINKELMEHL

- Alternative für Weizenmehl
- einzigartig nussiger Geschmack
- braucht etwas mehr Flüssigkeit und Ruhezeit



## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Butter	140g
<input type="checkbox"/>	Zucker	250g
<input type="checkbox"/>	Eier	3
<input type="checkbox"/>	Vanillezucker	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Dinkelmehl	250g
<input type="checkbox"/>	Backpulver	¾ Packung
<input type="checkbox"/>	Milch	125 ml
<input type="checkbox"/>	Kakaopulver	3 TL
<input type="checkbox"/>	Rum	1 Schuss



### Fini's Tipp:

Mit (Orangen-)Schlagobers / warmer Schokoladensauce und frischen Beeren servieren.

# Klassischer Dinkel-Marmorgugelhupf

## ZUBEREITUNG

- Die Gugelhupfform mit Butter fetten und mit Mehl bestreuen. Gründlich ausklopfen. Das Backrohr auf **180°C Heißluft** vorheizen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker** und **Dotter** schaumig schlagen. Das **Mehl** mit dem **Backpulver** vermischen und löffelweise mit **Milch** abwechselnd dazu mischen. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
- Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Den restlichen Teig mit dem **Kakaopulver** und dem **Rum** verrühren und auf die weiße Masse schichten. Bis an den Boden der Form mit einem Holzstäbchen Kreise/Muster in den Teig ziehen.
- Bei **180 Grad Heißluft** auf mittlerer Schiene **ca. 50 Minuten** backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Stäbchen in den Kuchen stechen. Sobald beim Rausziehen kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Gugelhupf fertig.

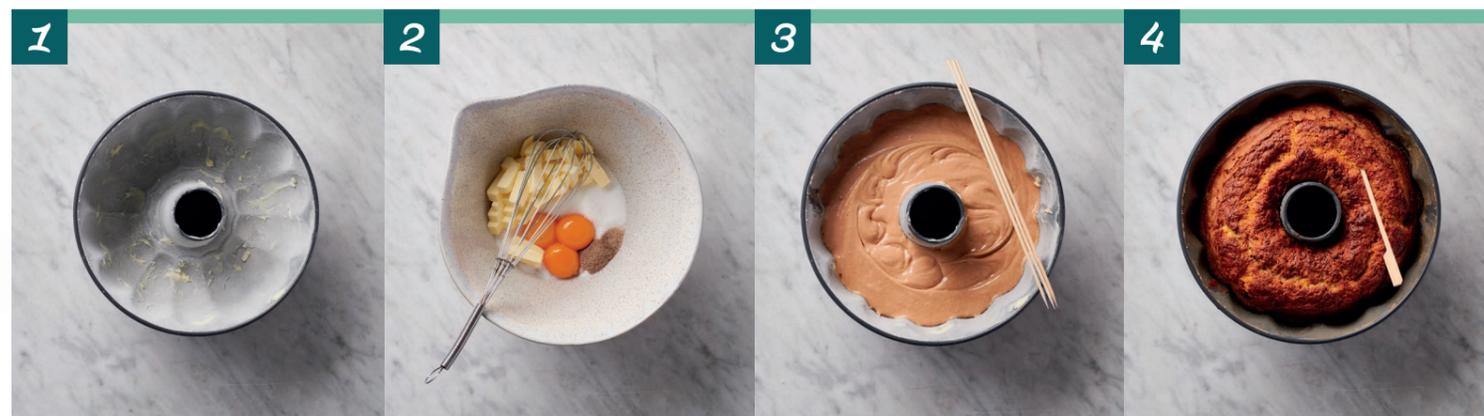


☞☞☞ etwas Übung erforderlich

.....

 50 min Backzeit

 180°C Heißluft





## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Karotten geschält & gepulvt	140g
<input type="checkbox"/>	Limettensaft	½ Limette
<input type="checkbox"/>	Bio-Orangenschale (Zesten)	½ Orange
<input type="checkbox"/>	Eier getrennt	7
<input type="checkbox"/>	Vanillezucker	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Feiner Kristallzucker	200g
<input type="checkbox"/>	Sonnenblumenöl	120 ml
<input type="checkbox"/>	Salz	1 Prise
<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl universal mit Keimkraft	170g
<input type="checkbox"/>	Backpulver	1 EL
<input type="checkbox"/>	Walnüsse gerieben	200g

### Für die Zuckerglasur:

<input type="checkbox"/>	Eiklar	1
<input type="checkbox"/>	Staubzucker	100g
<input type="checkbox"/>	Zitronensaft	1 Schuss



### Fini's Tipp:

Mit bunten essbaren  
Blütenblättern dekorieren.

# Saftiger Karottengugelhupf

## ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf **180 °C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen.
- 2 **Karotten** schälen, putzen und fein raspeln. Mit **Limettensaft** beträufeln. **Orangenzesten** untermengen und alles gut vermischen.
- 3 **Eidotter** gemeinsam mit dem **Vanillezucker** und **100g Kristallzucker** schaumig rühren, bis die Eidotter sehr hell sind. **Öl** nach und nach beimengen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- 4 **Eiklar** mit einer Prise **Salz** und dem restlichen **Kristallzucker** zu Schnee schlagen.
- 5 Gesiebtetes **Mehl** und **Backpulver** mit den **Walnüssen** vermengen.
- 6 Eidottermasse vorsichtig unterheben. Ein Drittel der Eiklarmasse einrühren, den Rest ebenfalls unterheben.
- 7 Die Form ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Gründlich ausklopfen. Die Form mit der Masse füllen und für **ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen** auf mittlerer Schiene backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
- 8 Für die **Glasur** Eiklar und Staubzucker gut mit dem Handmixer vermengen. Mit einem Schuss **Zitronensaft** glatt rühren und über dem ausgekühlten Gugelhupf verteilen.



☛☛☛ etwas Übung erforderlich

 45 min Backzeit

 180°C Ober- und Unterhitze



# Dreifarbiger Gugelhupf

## ZUBEREITUNG

- 1 Gugelhupfform mit weicher **Butter** einstreichen und mit **Mehl** ausstreuen. Gründlich ausklopfen.
- 2 **Butter, Maizena, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale** schaumig rühren.
- 3 **Eier** trennen, dann die Eidotter nach und nach einrühren.
- 4 **Eiklar** anschlagen, nach und nach den **Kristallzucker** hinzugeben, zu einer cremigen Schneemasse rühren und unter die Buttermasse heben.
- 5 **Fini's Feinstes Mehl** versieben und ebenfalls unterheben. Dann die Masse in drei Teile teilen.
- 6 Einen Teil der Masse mit den Zutaten der **Topfen-Mohn-Fülle** verrühren, den zweiten Teil mit den Zutaten der **Nuss-Nougat-Fülle**. Der dritte Teil bleibt die Grundmasse. Nun abwechselnd die drei Massen in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten **Backrohr bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen** (Stäbchenprobe machen).
- 7 Den Kuchen kurz in der Form überkühlen lassen, dann stürzen und den ausgekühlten Gugelhupf mit **Staubzucker** bestreuen.



☞☞☞ etwas Übung erforderlich

 60 min Backzeit

 170°C Ober- und Unterhitze

## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Weiche Butter	350g
<input type="checkbox"/>	Maizena	30g
<input type="checkbox"/>	Staubzucker	20g
<input type="checkbox"/>	Salz	1 Prise
<input type="checkbox"/>	Vanillezucker	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Zitronenschale gerieben	1 TL
<input type="checkbox"/>	Eier M	7
<input type="checkbox"/>	Kristallzucker	220g
<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl glatt	300g

### Für die Topfen-Mohn-Fülle:

<input type="checkbox"/>	Mohn gerieben	40g
<input type="checkbox"/>	Topfen 10% F.i.T.	100g
<input type="checkbox"/>	Staubzucker	½ TL

### Für die Nuss-Nougat-Fülle:

<input type="checkbox"/>	Honig	1 EL
<input type="checkbox"/>	Nougat geschmolzen	50g
<input type="checkbox"/>	Haselnüsse gerieben	90g
<input type="checkbox"/>	Kakaopulver	1 EL
<input type="checkbox"/>	Backpulver	1/2 TL



### Fini's Tipp:

Mit Schlagobers und einer Tasse warmen Kakao servieren.



# Frischer Zucchini-Gugelhupf

## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Zucchini mittlere Größe.....	250g
<input type="checkbox"/>	Butter.....	200g
<input type="checkbox"/>	Zucker.....	180g
<input type="checkbox"/>	Eier.....	3
<input type="checkbox"/>	Vanillezucker.....	1 TL
<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl universal mit Keimkraft.....	250g
<input type="checkbox"/>	Mandeln gerieben.....	100g
<input type="checkbox"/>	Kokos gerieben.....	50g
<input type="checkbox"/>	Zitronenschale fein gerieben.....	1 EL

### Für die Zitronenglasur:

<input type="checkbox"/>	Staubzucker.....	2 EL
<input type="checkbox"/>	Zitronensaft.....	1 Zitrone



### Fini's Tipp:

Für einen vollwertigeren Genuss könnt ihr auch Fini's Feinstes Weizenvollkornmehl verwenden.



☛☛☛ gelingt einfach

 45-55 min Backzeit

 180°C Heißluft

## ZUBEREITUNG

- Backofen auf **180 °C Heißluft** vorheizen. Gugelhupf-Form mit **Butter** ausstreichen und mit **Mehl** ausstäuben. Gründlich ausklopfen. **Zucchini** waschen, mit einer Reibe grob raspeln und zur Seite stellen.
- Butter mit Zucker und Vanillezucker** mit einem Handmixer oder mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Die **Eier** einzeln nach und nach unterrühren. **Mehl, Mandeln, Kokos und Zitronenschale** vermengen und unter die Buttermasse rühren. **Zucchini** beimengen und mit dem Schneebesen unter den Teig heben.
- Die Kuchenmasse in die vorbereitete Form füllen und **ca. 45-55 Minuten backen**. Stäbchenprobe machen. In der Form vollständig auskühlen lassen.
- Für die **Glasur** Zitronensaft mit Staubzucker verrühren und gleichmäßig über den gestürzten Gugelhupf gießen.



# Fruchtiger Apfelgugelhupf

## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl glatt .....	400g
<input type="checkbox"/>	Backpulver .....	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Zimt .....	1-2 TL
<input type="checkbox"/>	Äpfel mittelgroß .....	3 (450g)
<input type="checkbox"/>	Butter weich .....	250g
<input type="checkbox"/>	Brauner Zucker .....	200g
<input type="checkbox"/>	Ahornsirup .....	50g
<input type="checkbox"/>	Eier M .....	4



★ ★ ★ gelingt einfach

 60-70 min Backzeit

 160°C Ober-  
und Unterhitze

## ZUBEREITUNG

- 1 Backrohr auf **160 Grad Ober- und Unterhitze** vorheizen. Gugelhupfform **bebuttern** und **mit Mehl austreuen**. Gründlich ausklopfen. Fini's Feinstes **Mehl mit Backpulver und Zimt** vermischen. Die **Äpfel** schälen und raspeln.
- 2 In einer großen Schüssel **Butter** erweichen und gemeinsam mit dem **braunen Zucker, dem Ahornsirup** und den **Eiern** schaumig schlagen.
- 3 Die **geraspelten Äpfel** und die **Mehlmischung** mit dem Kochlöffel unterheben.
- 4 Die Masse in die vorbereitete Gugelhupfform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten **Backrohr bei 160 °C (Ober-/Unterhitze)** auf unterster Schiene **ca. 60-70 Min. backen**. Dann den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und stürzen.

### Fini's Tipp:

Mit Ahornsirup beträufelt servieren.





# Feiner Schokonussgugelhupf

## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Zartbitter Kuvertüre.....	150g
<input type="checkbox"/>	Butter weich.....	250g
<input type="checkbox"/>	Zucker.....	170g
<input type="checkbox"/>	Salz.....	1 Prise
<input type="checkbox"/>	Eier.....	4
<input type="checkbox"/>	Haselnüsse gemahlen.....	100g
<input type="checkbox"/>	Backpulver.....	1 EL
<input type="checkbox"/>	Obers.....	100ml
<input type="checkbox"/>	Rum.....	40ml
<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl universal.....	400g

### Für die Glasur:

<input type="checkbox"/>	Zartbitter Kuvertüre.....	100g
<input type="checkbox"/>	Obers.....	3 EL



### Fini's Tipp:

Wer den Gugelhupf süßer mag, kann einen Teil der Zartbitter Kuvertüre mit Vollmilch Kuvertüre ersetzen.



☞☞☞ gelingt einfach

🕒 60-70 min Backzeit

🌬️ 150°C Heißluft

## ZUBEREITUNG

- Backofen auf **150 °C Heißluft** vorheizen. Gugelhupf-Form mit **Butter** ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Gründlich ausklopfen. **Schokolade** über dem Wasserbad schmelzen.
- Butter, Zucker und Salz** in einer Rührschüssel cremig rühren. Die **Eier** einzeln nach und nach unterrühren. **Mehl, Nüsse** und **Backpulver** vermengen und abwechselnd mit **Obers** und **Rum** zur Masse hinzufügen. Die geschmolzene Schokolade wird als Letztes untergerührt bis ein schokoladiger (eher fester, kompakter) Teig entsteht. In die vorbereitete Form streichen und **für ca. 1 Stunde backen**. Stäbchenprobe machen. In der Form vollständig auskühlen lassen und danach stürzen.
- Für die **Glasur** die Zartbitter Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und Obers unterrühren. Gleichmäßig über den Gugelhupf ziehen und für mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

# Alt Wiener Patzerlgugelhupf



## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl universal	500g
<input type="checkbox"/>	Germ	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Butter	40g
<input type="checkbox"/>	Feinkristallzucker	80g
<input type="checkbox"/>	Vanillezucker	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Milch	¼ L
<input type="checkbox"/>	Eidotter	3
<input type="checkbox"/>	Salz	½ TL
<input type="checkbox"/>	Zitronenschale gerieben	1

### Für die Nussfüllung:

<input type="checkbox"/>	Haselnüsse gemahlen	100g
<input type="checkbox"/>	Zucker	2 EL
<input type="checkbox"/>	Semmelbrösel	2 EL
<input type="checkbox"/>	Orangenlikör	1 EL
<input type="checkbox"/>	Heiße Milch zum Aufgießen	125ml

### Für die Topfenfüllung:

<input type="checkbox"/>	Topfen	125g
<input type="checkbox"/>	Zucker	2 EL
<input type="checkbox"/>	Eigelb	1
<input type="checkbox"/>	Rosinen	3 EL
<input type="checkbox"/>	Zitronenschale fein gerieben	1

### Für die Mohnfüllung:

<input type="checkbox"/>	Mohn gemahlen	125g
<input type="checkbox"/>	Zucker	2 EL
<input type="checkbox"/>	Semmelbrösel	2 EL
<input type="checkbox"/>	Orangenlikör	1 EL
<input type="checkbox"/>	Heiße Milch zum Aufgießen	125ml

### Für die Powidlfüllung:

<input type="checkbox"/>	Powidlmarmelade	5 EL
--------------------------	-----------------	------



☞☞☞ viel Übung erforderlich

ca. 60 min Backzeit

180°C Heißluft



### Fini's Tipp:

Statt Powidl kann auch jede andere Marmelade verwendet werden.

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl in eine Schüssel geben, eine Grube machen und die Hälfte der **lauwarmen Milch** hineingießen. **Germ** hineinbröckeln und mit **1 TL Feinkristallzucker** in der Mitte (sprich nur die Grube) verrühren, bis ein eher flüssiger Vorteig entsteht. Mit Mehl bestäuben. **Ca. 20 Minuten** zugedeckt warm stellen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat und die Oberfläche grobe Risse zeigt.

**2** Zerlassene **Butter**, **Eidotter**, **restliche Milch**, **Feinkristallzucker**, **Salz**, **Vanillezucker** und **Zitronenschale** begeben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig abschlagen (am besten in einer Küchenmaschine mit Knethaken). Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort **ca. 20 Minuten** rasten lassen.

**3** In der Zwischenzeit die Zutaten der vier Füllungen in je einer Schüssel verrühren. Backrohr auf **180°C Heißluft** vorheizen. Eine Springform mit Loch in der Mitte mit Butter austreichen und mit Mehl austäuben. Gründlich ausklopfen.

**4** Den Teig in **20 gleich große Stücke** teilen (zuerst halbieren, dann vierteln und zuletzt fünfteln). Die kleinen Teile platt drücken und dünn ausziehen (per Hand oder mit dem Nudelholz). Jeweils fünf Teigstücke mit derselben Füllung bestreichen und zu Päckchen zusammendrücken. Die Päckchen nun abwechselnd in die vorbereitete Gugelhupf-Form setzen, sodass die zugeprückte Seite nach oben schaut. Zwischen die Päckchen etwas Feinkristallzucker geben, so halten sie besser zusammen.

**5** Noch für **15 Minuten** in der Form ruhen lassen und **ca. 1 Stunde backen**. Den fertig gebackenen Patzerlgugelhupf vollständig auskühlen lassen und aus der Form nehmen, sodass die schön geformte Seite oben bleibt.

# Original Kärntner Reindling



## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Fini's Feinstes Weizenmehl universal	500g
<input type="checkbox"/>	Germ	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Butter	40g
<input type="checkbox"/>	Kristallzucker	80g
<input type="checkbox"/>	Vanillezucker	1 Packung
<input type="checkbox"/>	Milch	¼ L
<input type="checkbox"/>	Eidotter	3
<input type="checkbox"/>	Salz	½ TL
<input type="checkbox"/>	Zitronenschale gerieben	1
<b>Für die Fülle:</b>		
<input type="checkbox"/>	Zimt	2 EL
<input type="checkbox"/>	Feinkristallzucker	100g
	(+ etwas mehr für die Form)	
<input type="checkbox"/>	Butter	80g
<input type="checkbox"/>	Rosinen	150g



☞☞☞ etwas Übung erforderlich

.....  
 ca. 45 min Backzeit

 170°C Heißluft

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl in eine Schüssel geben, eine Grube machen und die Hälfte der **lauwarmen Milch** hineingießen. **Germ** hineinbröckeln und mit **1 TL Feinkristallzucker** in der Mitte (sprich nur die Grube) verrühren, bis ein eher flüssiger Vorteig entsteht. Mit Mehl bestäuben. **Ca. 20 Minuten** zugedeckt warm stellen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat und die Oberfläche grobe Risse zeigt.

**2** Zerlassene **Butter**, **Eidotter**, **restliche Milch**, **Feinkristallzucker**, **Salz**, **Vanillezucker** und **Zitronenschale** begeben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig abschlagen (am besten in einer Küchenmaschine mit Knethaken). Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort **ca. 20 Minuten rasten lassen**.

**3** Für die Fülle **Zimt** und **Feinkristallzucker** vermischen. Germteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen, mit **geschmolzener Butter** bestreichen und mit **Zimtzucker** und **Rosinen** bestreuen. Teig straff einrollen, in die befettete und mit Feinkristallzucker ausgestreute Gugelhupfform legen und leicht andrücken. Die Form mit einem Geschirrtuch zudecken und den Teig **nochmals ca. 45 Minuten aufgehen lassen**.

**4** **Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen**. Reindling ins Backrohr schieben und auf mittlerer Schiene **ca. 45 Minuten backen**. Den Kuchen **noch heiß** aus der Form stürzen und auskühlen lassen.



### *Fini's Tipp:*

Sollte er sich nicht aus der Form lösen, mit der offenen Seite nach unten auf ein Blech stellen und nochmal kurz backen.

# *Fini's Feinestes*

## *Gutes Gelingen!*

