

Der Gugelhupf gehört zu den beliebtesten Kuchen in Deutschland

Köln, 20.12.2016 – Der Gugelhupf zählt zu den Klassikern in Deutschlands Backstuben. Ursprünglich war der Gugelhupf ein Arme-Leute-Kuchen aus einem Hefeteig und wenigen weiteren Zutaten. Mittlerweile werden auch Rührkuchen gerne in Backformen für Gugelhupf zubereitet. Dabei handelt es sich um Kranzformen mit einer typischen Öffnung in der Mitte.

Der Gugelhupf besitzt eine lange Tradition

Der Gugelhupf kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Die Spuren des Kuchens reichen bis zu den Römern zurück. So fand man bei Ausgrabungen in der Nähe von Wien Formen aus der Römerzeit, die den heutigen Gugelhupfformen stark ähneln. Eine große Popularität konnte der Gugelhupf während der Biedermeierzeit erlangen. Vor allem im deutschen und österreichischen Bäckergewerbe galt der Kuchen zu dieser Zeit als Statussymbol. Lange gab es kein Standardrezept für den Gugelhupf. Zumeist wurde ein Hefeteig für die Zubereitung verwendet. Darüber hinaus fanden sich auch Rezepte für Gugelhupf aus Rührteig oder gar Biskuitteig. Heute wird für den Gugelhupf in der Regel ein mittelfester Teig verwendet. In den Teig kommen Mehl, Eier, Milch, Butter sowie Hefe hinein. Verfeinert wird der Teig für einen traditionellen Gugelhupf gerne mit Mandeln sowie Rosinen. Bevor der Gugelhupf serviert wird, runden ihn Backfans häufig mit Puderzucker oder einer Glasur ab. In einigen Regionen ist es verbreitet, einen Teil des Teigs mit Kakao zu färben.

Klassische Gugelhupfformen aus Metall

Für die Zubereitung eines Gugelhupfs gibt es spezielle Formen, die Backfans unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Gugelhupfbackformen/ in großer Auswahl finden. Die ersten Gugelhupfformen waren aus Holz oder Ton hergestellt. Später kamen auch Kupfer und Bronze als Materialien für Gugelhupfformen zum Einsatz. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts erhielten die Backformen die charakteristische Öffnung in der Mitte, den sogenannten Schornstein. Der Schornstein sorgt dafür, dass der Teig besonders gleichmäßig gebacken werden kann. Seit dem 19. Jahrhundert werden Gugelhupfformen bevorzugt aus Metall gefertigt. So sind viele Gugelhupfformen, die heute in den Küchen deutscher Hobbybäcker stehen, aus Aluminium gemacht. Damit sich der Kuchen nach dem Backen leicht aus der Gugelhupfform lösen lässt, sollte diese vor dem Gebrauch eingefettet werden. Beim Einfetten der Gugelhupfform können Backfans einfach zu etwas Butter oder Margarine greifen. Danach sollte die Form für wenige Minuten in den Kühlschrank gegeben werden. Im Kühlschrank werden Butter beziehungsweise Margarine leicht fest und verbinden sich nicht direkt mit dem Teig. Ist der Gugelhupf fertig, muss die Leckerei nur noch aus der Backform gestürzt werden. Das funktioniert besonders bequem, wenn Backfans die Gugelhupfform nach dem Aufenthalt im Backofen kurz auf ein feuchtes Tuch stellen.

Moderne Gugelhupfformen aus Silikon

Heutzutage müssen Backformen für Gugelhupf nicht mehr zwingend aus Metall bestehen. Viele Hersteller haben Gugelhupfformen aus Silikon in ihr Portfolio aufgenommen. Aus Silikon gefertigte Formen zeichnen sich durch eine besonders gute Antihafte Wirkung aus. In der Regel ist es nicht notwendig, eine Backform für Gugelhupf aus Silikon zusätzlich einzufetten. Weitere Stärken von Gugelhupfformen aus Silikon sind die unkomplizierte Reinigung sowie die platzsparende Aufbewahrung. Die Formen eignen sich meist für die Spülmaschine und benötigen wenig Stauraum.

Über die CAKE MART GmbH

Der von der CAKE MART GmbH betriebene Online-Shop MeinCupcake ist seit 2010 eine beliebte Anlaufstelle für Hobbybäcker und Backprofis. Der Shop bietet eine deutschlandweit einzigartige Auswahl an hochwertigem Backzubehör und natürlichen Backzutaten. Das Sortiment von MeinCupcake umfasst aktuell fast 10.000 verschiedene Produkte rund um das kreative Backen. Zusätzlich zum Online-Shop ist die CAKE MART GmbH im stationären Einzelhandel aktiv. Mittlerweile existieren drei CAKE MART-Filialen in Köln, Duisburg und in Düsseldorf.

CAKE MART GmbH
Nerlich, Jürg
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
www.meincupcake.de/shop/
[presse\[at\]meincupcake.de](mailto:presse[at]meincupcake.de)

<http://www.onejournal.de/item/freizeit/20/201612205858ec179d8bf-pr87346.html>