



# Profi-Gugelhupfset zum Backen von mehrstöckigen Kuchen

de Produktinformation und Rezepte

Artikelnummer: 389 659

## Die Antihafbeschichtung

Die 3 unterschiedlich großen Gugelhupf-Backformen sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie die Kuchen nicht in den Backformen.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

## Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Backformen danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backformen sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

## Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Backformen vor dem Gebrauch gut ein (z.B. mit Butter, Margarine oder einem neutralen Speiseöl) und bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ **Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heißen Backformen immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

- ▷ Lassen Sie die Gugelhupfe vor dem Stürzen in den Backformen abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen den Kuchen und Backformen entsteht eine Luftschicht.

## Reinigen und Aufbewahren

- ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** entfernen. Die Backformen sind **nicht spülmaschinengeeignet**.
- ▷ Trocknen Sie die Backformen gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
- ▷ Zum Aufbewahren können Sie die Backformen platzsparend ineinander stapeln. Lagern Sie die Backformen trocken.



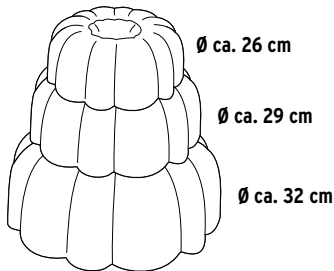
[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

## Mehrstöckige Kuchen



Sie können die im Set enthaltenen Backformen einzeln verwenden oder beliebig miteinander kombinieren.

# Frühlingshafte Gugelhupftorte mit 3 Etagen

## Zutaten

<b>Für die große Form:</b>	<b>Für die mittlere Form:</b>	<b>Für die kleine Form:</b>
750 g weiche Butter + etwas Butter zum Einfetten	500 g weiche Butter + etwas Butter zum Einfetten	250 g weiche Butter + etwas Butter zum Einfetten
600 g Rohrzucker	400 g Rohrzucker	200 g Rohrzucker
3 Päckchen Bourbon- Vanillezucker	8 Eier (Größe M)	1 Päckchen Bourbon- Vanillezucker
12 Eier (Größe M)	700 g Mehl (Type 550)	4 Eier (Größe M)
1050 g Mehl (Type 550)	2 Prisen Salz	350 g Mehl (Type 550)
1/2 TL Salz	2 Päckchen Backpulver	1 Prise Salz
3 Päckchen Backpulver	300 ml Milch	1 Päckchen Backpulver
450 ml Milch	60 g Kakaopulver	150 ml Milch
	2 EL Orangenlikör	

## **Außerdem (für den Guss und zur Dekoration):**

- 250 g Puderzucker
- 2 EL Holunderblütensirup, 1 EL Wasser
- 100 g gehackte Pistazien
- essbare Blüten (z.B. Holunder- oder Kornblumenblüten)

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde 20 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.  
Alle drei Backformen mit etwas Butter einfetten.

**Für die große Backform** die weiche Butter mit dem Rohrzucker und dem Vanillezucker in einer sehr großen Schüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend nach und nach die Eier einzeln unterrühren und die Masse weiß-schaumig schlagen.

Dann das Mehl, Salz, Backpulver und die Milch nur kurz unterheben, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

**Tipp:** Um es etwas handlicher zu gestalten, können Sie die Mengen auch auf zwei Schüsseln aufteilen und nacheinander zubereiten.

Den Teig in die große Backform füllen und ca. 75 Minuten auf einem Rost auf der mittleren Schiene backen. Mit einem Holzspieß eine Stäbchenprobe durchführen. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen klebt, den Gugelhupf auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Anschließend die Zutaten **für die mittlere Backform** wie bei der großen Backform beschrieben zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in die mittlere Backform füllen und auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen. Nach erfolgreicher Stäbchenprobe ebenfalls auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

**Für die kleine Backform** die Zutaten wie zuvor beschrieben vermengen, den Teig in die Backform füllen und auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach erfolgreicher Stäbchenprobe ebenfalls auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Gugelhupfe vorsichtig aus den Backformen stürzen und dann der Größe nach auf einer Servierplatte aufeinander stellen.

**Für den Kuchenguss** den Puderzucker mit dem Holunderblütensirup und 1 EL Wasser fein verrühren und über den Gugelhupfturm laufen lassen. Direkt im Anschluss mit den gehackten Pistazien bestreuen und zum Servieren mit essbaren Blüten dekorieren.

# Saftiger Karottenkuchen-Gugelhupf mit Limetten-Frischkäse-Frosting

## Zutaten für die kleine Form (Ø ca. 26 cm)

### Für den Teig:

600 g Möhren  
1 unbehandelte Zitrone  
150 g weiche Butter + etwas Butter  
zum Einfetten  
200 g Rohrzucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
8 Eier (Größe M)  
600 g gemahlene Mandeln  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
1/2 Päckchen Backpulver

### Für das Frosting:

50 g ganze Haselnüsse  
20 g Rohrzucker  
1 unbehandelte Limette  
40 g weiche Butter  
200 g Frischkäse  
100 g Puderzucker

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)

## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Die kleine Gugelhupfbackform mit etwas Butter einfetten.

Die Möhren putzen, schälen und fein reiben. Die Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und die Schale ebenfalls sehr fein abreiben.

**Für den Teig** die weiche Butter mit dem Rohrzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier einzeln unterrühren und schaumig schlagen.

Anschließend die gemahlene Mandeln, geriebenen Möhren, den Zitronenabrieb, Zimt, Salz und Backpulver kurz unterheben.

Den Teig sofort in die Backform füllen und auf einem Rost auf der mittleren Schiene 45-60 Minuten backen. Mit einem Holzspieß eine Stäbchenprobe durchführen. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen klebt, den Gugelhupf kurz auf einem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

**Für das Topping** die Haselnüsse grob hacken, den Rohrzucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen und die Haselnüsse unterrühren. Die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Währenddessen die Limette heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Zusammen mit dem Frischkäse, der Butter und dem Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen. Als Frosting auf den Karottenkuchen streichen. Das Haselnusskrokant auseinanderbrechen und das Frosting damit bestreuen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten