

Gugelhupf [' gu:g|hʊpf]



Der *Gugelhupf* (abgeleitet von Gugel „Kapuze“) ist ein Kuchen, manchmal aus Hefeteig, oft mit Rosinen. Ursprünglich wohl in einem rundlichen Napf oder kleinen Kessel zubereitet, wird er in einer typischen, hohen Kranzform aus Metall oder Keramik mit einer kaminartigen Öffnung in der Mitte gebacken, die klassischen Puddingformen ähnelt und den Teig gleichmäßiger garen lässt.



The *Gugelhupf* (derived from Gugel "hood",) is a cake, sometimes of yeast dough, often with raisins. Originally probably made in a round bowl or small kettle, it is baked in a typical high wreath of metal or ceramics with a chimney-like opening in the middle, which resembles classic pudding shapes and allows the dough to be evenly cooked.

Eine Legende besagt, dass die *Heiligen Drei Könige* auf ihrem Rückweg von Bethlehem das Elsass bereist hätten und dort herzlich empfangen wurden. Zum Dank hätten sie ihren Gastgeber einen Kuchen gebacken, dessen Form an Ihren Turban angelehnt war – der Gugelhupf war geboren.

Die Franzosen sind jedenfalls überzeugt, dass der Gugelhupf (dort *Kouglof* genannt) seinen Ursprung in dem Städtchen Ribeauvillé hat, dort gibt es jeden zweiten Sonntag im Juni ein Gugelhupf-Festival (*Fête du Kouglopf*).

Legend has it that on their way back from Bethlehem the *Three Wise Men* had traveled the Alsace and were warmly welcomed there. In gratitude, they had baked a cake to their hosts, the shape of which was adapted to their turban - the Gugelhupf was born.

The French are certainly convinced that the Gugelhupf (called *Kouglof*) has its origin in the town of Ribeauvillé. There is a Gugelhupf festival (*Fête du Kouglopf*) every second Sunday in June.

Quelle: Wikipedia

Source: Wikipedia

Zutaten:

Butter	250 g
Zucker	150 g
Vanillezucker	1 Packung
Eier	4
Salz	eine Prise
Weizenmehl	200 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 Teelöffel
Haselnüsse	100 g
Vollmilchschokolade	1 Tafel (100 g)

Ingredients:

Butter	250 g
Sugar	150 g
Vanilla Sugar	1 Pack
Eggs	4
Salt	a Pinch
Wheat Flour	200 g
Food Starch	50 g
Baking Powder	1 Teaspoon
Hazelnuts	100 g
Whole Milk Chocolate	1 Bar (100 g)

Zubereitung

- Butter weich werden lassen, mit einem kleinen Teil davon die Form ausfetten
- Nüsse sehr fein hacken
- Schokolade etwas gröber hacken (lassen Sie ein paar größere Stücke übrig über die Sie sich später im Kuchen freuen ...)
- Aus den Zutaten einen Teig bereiten, Nüsse und Schokolade untermischen
- Die ausgefettete Form mit wenig Semmelbrösel bestreuen (damit der Kuchen nach dem Backen wieder rausgeht)
- Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 175°C vorheizen
- Kuchen ca. 65 Minuten auf der mittleren Schiene backen
- Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen

Preparation

- Make the butter soft, use a small portion of it to grease the mold
- Chop the nuts very finely
- Chop the chocolate a little coarser (still let some bigger pieces you'll be happy about to find them later in the cake ...)
- Make a dough from the ingredients, mix the nuts and chocolate
- Sprinkle the greasy mold with little bread crumbs (so the cake goes easily out after baking)
- Preheat the oven (top / bottom heat) to 175 °C
- Bake the cake approx. 65 minutes on the middle rail
- Let it cool, pour out of the mold and sprinkle with powdered sugar