

## Himbeer-Gugelhupf

20 dag gefrorene Himbeeren  
20 dag Mehl  
25 dag Butter  
25 dag Zucker  
1 Packerl Vanillzucker  
Zitronenschale nach Geschmack  
4 Eier  
3 EL Rum  
10 dag Speisestärke  
2 TL Backpulver  
Staubzucker zum Bestreuen  
Butter und Mehl für die Form

Himbeeren mit 1 TL Mehl vermischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren, die Eier nach und nach einrühren. Rum dazu geben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und einrühren. Teig und Himbeeren abwechselnd in die Gugelhupfform geben.

Im vorgeheizten Rohr bei etwa 175 Grad etwa 50 Minuten backen.

## Germgugelhupf

40 dag glattes Mehl  
3 dag frische Germ  
1 Prise Zucker  
1 EL Milch  
12,5 dag Butter  
¼ l Milch  
2 Dotter  
10 dag Zucker  
1 Packerl Vanillezucker  
½ TL Salz  
Fett und Mehl für die Form  
Staubzucker zum Bestreuen

Mehl in eine Schüssel geben. Germ mit einer Prise Zucker und 1 EL Milch glatt rühren und zum Mehl geben. Butter zerlassen und überkühlen und mit lauwarmer Milch, Dottern, Zucker, Vanillezucker und Salz zum Mehl geben.

Den Teig mit dem Knethaken des Handmixers etwa 10 min kneten, bis der Germteig seidig glatt wird und sich von der Schüssel löst.

Dann den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwas 15 Minuten gehen lassen. Die Gugelhupfform befetten und bemehlen.

Den gegangenen Germteig mit dem Kochlöffel kräftig abschlagen, gleichmäßig in die Gugelhupfform füllen und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort etwas 30 Minuten gehen lassen. Dann bei etwa 175 Grad 50 Minuten backen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

## Marmorgugelhupf

20 dag zimmerwarme Butter  
8 Eier  
20 dag Staubzucker  
20 dag Kristallzucker  
23 dag Mehl  
Rum  
Ca. 2,5 dag Kakaopulver  
Butter und Mehl für die Form

Eier trennen. Butter, Dotter und Staubzucker sehr schaumig rühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter den Butterabtrieb mischen. Das Mehl unterheben und etwas Rum dazu geben. Ein Drittel der Masse durch Kakaopulver dunkel färben. Die Masse schichtweise in die Gugelhupfform füllen. Den Gugelhupf bei etwa 150 Grad ca. 75 Minuten backen. Den Gugelhupf stürzen und abkühlen lassen und erst danach die Form abheben.

## Gugelhupf mit Speck und Schinken

30 dag Weizenvollkornmehl  
1/8 L Milch  
2 dag Germ  
4 dag Butter  
1 Ei  
10 dag Pressschinken  
10 dag Hamburger Schinken  
1/2 Zwiebel  
1 EL Öl  
1 EL grüne Pfefferkörner  
1 Prise Salz  
Pfeffer

Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Schinken in Würfel schneiden. Den Speck würfeln. Die Milch etwas wärmen und die Germ darin auflösen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und die Butter in Stücke schneiden.

Aus dem Mehl, dem Milch-Germ-Gemisch, der Butter und dem Ei, der Prise Salz, dem Pfeffer einen nicht zu festen Germteig zubereiten, den man an einem warmen Ort etwas 30 Minuten gehen lässt. Während dieser Zeit Öl erhitzen, die Zwiebelstücke, den Schinken und den Speck anrösten lassen, die grünen Pfefferkörner dazu geben. Die Zwiebel/Speck/Schinkenmasse in den Germteig einkneten und in die vorbereitete Gugelhupfform geben. Die Masse in der Form nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und dann ca. 50 Minuten bei 175 Grad backen lassen.

## Mohngugelhupf

7 Eier  
21 dag Butter  
27 dag geriebener Mohn  
15 dag geriebene Nüsse  
etwas Zimt  
etwas Rum  
21 dag Zucker

Dotter, Zucker und Butter schaumig rühren, geriebene Nüsse und Mohn unterheben, ebenso Zimt und Rum.

Zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der sieben Eiklar unterheben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupf-Form geben und bei Mittelhitze ca. 170 Grad Celsius backen.

Ausgekühlt überzuckern.