

# Feen-Gugelhopf

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std. / Backen: ca. 50 Min.  
Für eine Gugelhopf-Form von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

200 g Butter, weich  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eier



1. Butter in Stücke schneiden, mit Zucker, Salz und Eiern in eine Schüssel geben. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller und cremig ist.



100 g weisse Schokolade, in Würfeli  
300 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
200 g ganze Haselnüsse



2. Alles in einer Schüssel mischen, mit dem Gummischaber unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.



Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Glasur  
250 g Puderzucker  
ca. 3 1/2 Esslöffel Zitronensaft  
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

3. Alles zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.

Zuckerschmetterlinge oder -blümchen

4. Glasur über den Gugelhopf giessen, unter Hin-und-her-Bewegen über Oberfläche und Rand fließen lassen. Schmetterlinge auf die noch feuchte Glasur kleben.

1 Holzkelle, neu  
Farbstifte  
Metallic-Pfeifenputzer  
Cementit  
festes, rosarotes Zeichenpapier  
Glitzerleim



5. Gesicht auf Holzkelle zeichnen. Aus den Pfeifenputzern Haare und Arme formen und ankleben.



6. Flügel und Rock (ca. 14 cm Ø) auf das Papier zeichnen, ausschneiden. Am Rand des Rocks Zacken oder Wellen einschneiden. Rock und Flügel mit Glitzerleim verzieren, trocknen lassen.



7. Flügel auf die Rückseite der Kelle kleben. Rock bis zur Mitte einschneiden, dann dort noch sternförmig ca. 1 cm tief einschneiden, ca. 2 cm überlappend zusammenkleben. Kellenstiel durch den Rock stecken.



**Haltbarkeit:** Der Gugelhopf lässt sich 1 Tag im Voraus backen. Ohne Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Stück (1/16): 23 g Fett, 7 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1792 kJ (428 kcal)



**Variante** Engel-Gugelhopf (Bild hinten): Puderzuckerglasur ohne Lebensmittelfarbe zubereiten. Flügel und Rock aus weissem Zeichenpapier ausschneiden. Haare und Arme aus silbernen Pfeifenputzern formen.

## Tipps und Tricks



**Pudersuckerglasur:** Flüssigkeit tropfenweise begeben, je nach Pudersucker und Luftfeuchtigkeit kann die benötigte Flüssigkeit für die richtige Konsistenz der Glasur variieren. Test: Sie sollte einen Löffelrücken gleichmässig deckend überziehen.



**Kuchen glasieren oder mit Rahm bestreichen:** Zwei Backpapiere leicht überlappend auf die Tortenplatte legen. Kuchen daraufstellen, glasieren oder bestreichen, dann die Backpapiere wegziehen.



**Ideal zum Mitnehmen von Cakes:** Die Einweg-Cakeformen «Fantasy» von Betty Bossi. Die Teigmenge für einen Cake von 30 cm Länge reicht für drei dieser Formen. Nach dem Backen können sie bemalt oder verziert werden.



**Grosse Kuchen und Torten** auf einem mit Alufolie überzogenen Blechrücken servieren.



**Einfach und schnell dekoriert:** Glasiertes Gebäck, solange die Glasur noch feucht ist, mit originellen Zuckerfigürchen bestreuen (z. B. mit Figürchen aus dem «Zucker-Träumli» von Betty Bossi).



**Designer Icing** ist eine Zuckerglasur aus der Tube, welche die perfekte Konsistenz hat, um Dekomaterial anzukleben. Als Ersatz kann dickflüssige Pudersuckerglasur verwendet werden: Pro 60 g Pudersucker ca. 1/2 Esslöffel Wasser verwenden.



**Tiefkühlen von Kuchen und Cakes:** Ausgekühltes Gebäck in Tiefkühlbeutel verpacken, tiefkühlen. **Haltbarkeit:** 2–3 Monate. Im Beutel ca. 1/2 Tag auftauen. **Hinweis:** Gebäck erst nach dem Auftauen füllen oder glasieren und dekorieren.



**Keine Spritzer mehr** auf der Küchenabdeckung und auf den Kleidern: Der neue Mix-Schutz «Universal» von Betty Bossi passt für alle gängigen Handrührgeräte und Stabmixer.



**Marzipan-Dekoration:** Werden Tiere oder beliebige Formen aus ausgewalltem Marzipan ausgestochen, Förmchen zuerst in Öl tauchen, dann kleben die Tiere nicht am Förmchen.

# Das müsst ihr wissen:

Bevor ihr mit dem Kochen beginnt, macht ihr Folgendes:

Lange Haare  
zusammen-  
binden



Schürze anziehen



Hände waschen

Die Rezepte sind wie folgt aufgebaut:



Das machst  
du selber



Achtung heiss:  
Hier wird der Ofen  
benötigt

Zeitangabe

Bei jedem Rezept ist die Vor- und Zubereitungszeit angegeben. Je nach Alter und Können benötigt ihr vielleicht wesentlich mehr oder auch weniger Zeit.

Schwierigkeitsstufen der Rezepte

- einfach
- mittel
- schwierig

Die Angabe der Schwierigkeitsstufe ist ein Durchschnittswert, je nach Alter und Können empfindet ihr das Rezept vielleicht als einfacher oder schwieriger.

Arbeitsschritte für Kinder

- Blaue Schrift
- Kinder-Symbol (Kochmütze)
- Bebilderte Arbeitsschritte

Arbeitsschritte für Erwachsene

- Schwarze Schrift
- Vorbereitungsarbeiten bei den Zutaten, wie «Dörraprikosen, in Würfel» oder «Kuchenglasur, geschmolzen», sind immer als Arbeitsschritt für Erwachsene angegeben.
- Je nach Alter und Fähigkeiten könnt ihr auch die schwarz geschriebenen Arbeiten selber ausführen.