

Einfacher Rührteig

Lassen Sie die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Wenn es eilig ist, die Butter kurz in die Mikrowelle stellen. Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes leicht schaumig rühren. Die Eier dazugeben und verrühren, dann das Mehl, Backpulver und Vanille dazugeben und zu einem Teig verrühren. Im Guglhupf-Bäcker in nur 7 Minuten backen! Als Abwandlung geben Sie zusätzlich etwas Kakao und Milch dazu und verrühren die Masse zu einem cremigen Schokoteig. Anstelle des Mehls können Sie auch einen Teil Mandeln oder Haselnüsse in die Masse geben. Variieren Sie das Mengenverhältnis ganz nach Geschmack. Zum Beispiel: 50 g Mandeln und 200 g Mehl oder 100 g Mandeln und 150 g Mehl, sodass die Gesamtmenge gleich bleibt. Das Ergebnis ist ein wunderbarer Nussteig!

Salziger Rührteig

Mehl, Backpulver und Salz durchmischen, die Eier, das Öl und Buttermilch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den geriebenen Parmesan nach Geschmack dazugeben. Im Guglhupf-Bäcker in nur 7–10 Minuten backen, je nach Abwandlung der Inhalte.

Der Grundteig lässt sich beliebig variieren:

Mit gehackten Oliven, eingelegtem Paprika, getrockneten Tomaten oder etwas Mozzarella. Beachten Sie nur diese Grundregel: Keine Zutaten mit viel Wassergehalt. Gemüse und Fleisch vorher andünsten. Nicht zu viele Zutaten beimischen, damit der Teig zusammenhält.

DAMIT DIE GUGLS IHRE
TYPISCHE FORM BEKOMMEN,
DIE VERTIEFUNGEN DES
GUGLHUPF-BÄCKERS, WIE
LINKS IM BILD GEZEIGT,
GUT GEHÄUFT ANFÜLLEN

200 g Butter

180 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1 Prise Vanille

1,5 TL Backpulver

250 g Mehl

1,5 TL Backpulver

1 TL Salz

2 Eier

80 ml Öl

125 ml Buttermilch

80 g geriebener Parmesan
