

# Salziger Rührteig

## Guglhupf-Grundmischung

ohne glutenhaltige Zutaten

**Zutaten:** Buchweizenmehl\*, Kartoffelmehl\*, Reismehl\*, Backpulver\* (Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Salz, Zucker\*

**Zubereitung:** 80 ml Sonnenblumenöl oder Butteröl sowie 125 ml Milch und drei Eier Größe L mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig schlagen. Die Backmischung dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Wer es herzhaft mag, gibt Salz, Pfeffer oder Gewürze nach Wahl hinzu. Zehn Minuten quellen lassen. Den Original Guglhupf-Bäcker vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt. Die Förmchen gut gehäuft mit dem Teig anfüllen. Den Deckel schließen. Je nach Abwandlung der Zutaten genügen sieben bis neun Minuten Backzeit. Das Gerät darf zur Kontrolle während des Backens geöffnet werden. Stäbchentest machen und fertige Gugl-Brötchen entnehmen. Am besten noch warm genießen!

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1408 kJ/336 kcal, Fett 2,69 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g, Kohlenhydrate 67,66 g, davon Zucker 3,36 g, Eiweiß 8,38 g, Salz 2,0 g

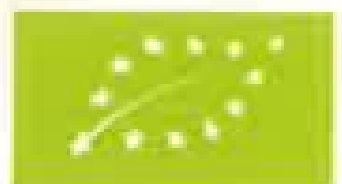
Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis: 30.06.2025

L.Nr.: 0924

\*aus kontrolliert biologischer  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-001  
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhalt: 250 g



# Süßer Rührteig

## Guglhupf-Grundmischung

ohne glutenhaltige Zutaten

**Zutaten:** Reismehl\*, Kartoffelmehl\*, Buchweizenmehl\*, Zucker\*, Backpulver\* (Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokalium-tartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Salz

**Zubereitung:** 110 g zimmerwarme Butter mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig rühren. Zwei Eier Größe L nacheinander zugeben und gut vermengen. 50 ml Joghurt, Milch oder Buttermilch untermehren. Die Backmischung dazugeben und nochmals gut verrühren. Zehn Minuten quellen lassen. Den Original Guglhupf-Bäcker vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt. Die Förmchen gut gehäuft mit dem Teig anfüllen. Den Deckel schließen. Je nach Teig und weiteren Zutaten genügen sieben Minuten Backzeit. Das Gerät darf zur Kontrolle während des Backens geöffnet werden. Stäbchentest machen und fertige Gugls ohne Ankleben entnehmen.

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:**

Brennwert 1470 kJ/351 kcal, Fett 2,11 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,33 g, Kohlenhydrate 75,24 g, davon Zucker 26,13 g, Eiweiß 6,32 g, Salz 1,0 g

Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis: 30.06.2025

L.Nr.: 0924

\*aus kontrolliert biologischer  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-001  
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Inhalt: 250 g