

Praliné-Rührteig

Guglhupf-Teigmischung

Zutaten: WEIZENmehl*, Zucker*, Stärke*, MOLKE*, Schokotropfen* (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, SOJA LECETHINE (10%)), Backpulver* (Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Kakao* (2%)

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 unterrühren. 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 1403 kJ/335 kcal, Fett 4,44 g, davon gesättigte Fettsäuren 2,46 g, Kohlenhydrate 68,90 g, davon Zucker 30,41 g, Eiweiß 4,76 g, Salz 0,0 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

Salziger Rührteig

Guglhupf-Grundmischung

Zutaten: WEIZENmehl*, Backpulver* (Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Zucker*, Salz

Zubereitung: 80 ml Sonnenblumenöl oder Nona's Buttolio 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.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenmischung:

Brennwert 1382 kJ/330 kcal, Fett 0,92 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,0 g, Kohlenhydrate 68,83 g, davon Zucker 3,22 g, Eiweiß 9,92 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

Zutaten: WEIZENmehl*, Zucker*, Stärke*, MOLKE*, Backpulver*
(Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel:
Natron (Natriumhydrogencarbonat))

Zubereitung: 110 g zimmerwarme Butter mit einem Mixer oder Schneebesen
schaumig rühren. Zwei Eier Größe L nacheinander zugeben und gut ver-
mengen. 50 ml Joghurt, Milch oder Buttermilch unterrühren. 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 1317 kJ/314 kcal, Fett 0,47 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,04 g,
Kohlenhydrate 72,08 g, davon Zucker 25,93 g, Eiweiß 4,62 g, Salz 0,01 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

Zitronen-Rührteig

Guglhupf-Teigmischung

Zutaten: WEIZENmehl*, Zucker*, Stärke*, MOLKE*, Backpulver*
(Maisstärke, Reinweinstein (24,7% Monokaliumtartrat), Backtriebmittel:
Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Zitronen-ruchtpulver* (3%), Curcuma*,
nat. Aroma*

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 unterrühren. Die
Backmischung dazugeben und nochmals gut verrühren. Zehn Minuten
quellen lassen. Den Original Guglhupf-Bäcker vorheizen, bis die Kontroll-
lampe 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 1318 kJ/314 kcal, Fett 0,54 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,07 g,
Kohlenhydrate 71,91 g, davon Zucker 26,74 g, Eiweiß 4,32 g, Salz 0,01 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