

# Hefe-Guglhupf



Fotos Stine Helm. Rezept ursprünglich von den Backschwestern und von Stine Helm abgewandelt

## **Zutaten:**

500 g Mehl 405er

5 gr Hefe

100 ml Milch

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier Größe M

200 g Butter

300 g Johannisbeeren (alternativ könnten auch Heidelbeeren, Kirschen o.ä. gehen)

## **Zubereitung:**

Für den Vorteig:

Von den angegebenen Mengen 50 ml Milch , 1 EL Zucker und 2 EL Mehl abnehmen, zusammen mit Hefe mischen und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Geht direkt in der Kenwood Schüssel, ohne Temperatur.

Wenn der Vorteig reif ist (viele Bläschen) das restliche Mehl, die Milch, den Zucker und die Prise Salz zugeben und mit dem

K-Haken verrühren auf min. Danach werden die Eier einzeln zugegeben. Danach auf Flexi umsteigen und die weiche Butter nach und nach unterrühren. Es ergibt einen weichen glänzenden Teig. Ganz am Schluss wieder mit dem K-Haken die Johannisbeeren unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Gugelhupfform (z.B. NordicWare) geben und in der Form nochmals mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Gärapparat bei 28 Grad) gehen lassen. Das Volumen wird nur etwas mehr, weil der Teig schwer ist.



Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gugelhupf bei 175Grad O/U 50 Minuten backen lassen.  
Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.



Der Kuchen ist wenig süß, dank der sauren Beeren. Wer das nicht mag, mehr Zucker in n den Teig oder Puderzucker oben drauf.



---

## Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone\_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:



### Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550  
500ml Milch  
80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)  
1 Würfel frische Hefe  
150g Butter in Stücken  
15g Salz  
2 Eier  
1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:

Abrieb von einer Zitrone

Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C

450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf "min" so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf "min" kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb

zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:

Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.



Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

**2. Weltbesten Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt**

**Zutaten:**

250 g Milch

1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)

25 g Butter

20 g Zucker

600 g Mehl

1 TL Salz

60 g Weißwein

60 g Zucker

**Zubereitung:**

Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen. Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

***Tipp:***

Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.



Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

### 3. Rezept von Peter Petersmann



Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

#### **Zutaten und Zubereitung:**

500 g Zopf- oder Weismehl

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

## 1 Eigelb

Zopf flechten:

Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/0-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

## 4. Variante als Vanilleschneckenudel:

Hefeteig nach Anleitung zubereiten.

Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.

Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).

Von der breiten Seite aufrollen.

Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.





*Tipp Manfred Cuntz:*

*Striezel wird sowieso nie alt.*

*Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.*

*Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.*

*Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.*

*Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons  
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen  
und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.*

*Tipp Ines Glück und MarieNa:*

*Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker)  
und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter  
Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.*

*Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem  
Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem  
Auftauen fertigbacken.*

**WARNHINWEIS:**

Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

---

# Hörnchen – Variationen

## Rezept 1

von Alexandra Müller-Ihrig ([www.sinnreichleben.de](http://www.sinnreichleben.de))

Schnelle Hörnchen



### Zutaten:

125 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

2 EL Zucker

50 g Vollkornmehl

200 g Mehl 405 oder 550

1/2 P. Backpulver

50 ml pflanz. Öl

1 Eigelb

Zum bestreichen etwas Milch, ein Eiweiß

### Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker in der Milch auflösen und etwa 5-10 Min stehen lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten in die Schüssel der CC geben. Anschließend die Hefe-Milch hinzufügen und 3 Min. mit dem Knethacken auf Stufe 1,5 kneten lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig nochmals mit der Hand kneten, evtl etwas Mehl dazu,

so dass er nicht mehr klebt. Zu einer Scheibe ausrollen und in 8 Tortenstücke teilen. Diese Tortenstücke zu Hörnchen rollen, evtl füllen. Und ca 15 Min in den Backofen.

Oder gefüllt:



## Rezept 2

von Karin AM

Kipferl



### Zutaten:

300g Weizenmehl

200g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen

50g Butter

50 g Zucker

10g Salz

10g Malzmehl aktiv

290g Milch

20g Germ/Hefe

### Zubereitung:

Alles ca. 7 Minuten erst langsam, dann schnell kneten, 20

Minuten warm gehen lassen, Kugeln schleifen, 1/4 Stunde gehen lassen, ausrollen und Kipferl formen. 1/2 Stunde gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 230°C ca. 12-16 Minuten mit Schwaden backen.

### Rezept 3

Claudia Kraft – Rezept aus Gute Küche

Kipferl

Variation: natur mit Hagelzucker, mit Marillenmarmelade, mit Marzipan und mit Nougat.



#### Zutaten:

1 Ei  
1/2 Würfel Hefe  
0,5 kg glattes Mehl  
0,3l Milch  
0,125l Mineralwasser  
1 Schuß Öl  
1 Tl gestr. Salz  
3 EL gehäufte Staubzucker

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben, kneten, Haken raus, 30C an mit Intervall 3 , dann nochmals Haken rein und kurz kneten.

So lange, bis der Teig weich/flaumig, aber nicht mehr klebrig ist. (Achtung: darf nicht zu fest sein: er soll sich beim Kneten gerade sauber von den Fingern lösen).

Den Teig jetzt ca. 20 Minuten rasten/aufgehen lassen, dann

wieder kneten und rasten/aufgehen lassen. Jetzt können die Kipferl geformt werden.

Dafür den Teig entweder (1) gängige Variante: dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden.



Diese dann von der dicken Seite her zur Spitze hin einrollen und in die typische Kipferlform bringen oder (2) die leichte Variante: in eine dicken Rolle formen und ein Stück abschneiden. Dieses Stück noch etwas dünner ausrollen und in eine Kipferlform bringen.

Die fertigen Kipferl auf ein Blech mit Backpapier geben und rasten lassen (ca. 20 Minuten, bis sie wieder aufgegangen sind). Danach mit Ei bestreichen und wenn gewünscht Hagelzucker darüber streuen.

Jetzt können die Kipferl bei ca. 170 bis 180 Grad goldgelb gebacken werden. Ca. 40 Minuten.

#### **Rezept 4**

Nusshörnchen/Nussbeugerl von Doris Ostermann (mit Nussfülle von Christian Ofner)



Fotos Doris Ostermann/Rezept 4

### **Zutaten:**

#### *Teig*

600 g Mehl (hatte 700 gr)

250 g Butter

1 Packung Trockenhefe (1/2frischen Würfel hatte ich)

Salz

30g Zucker

250 g Milch lauwarm

#### *Füllung*

340g Haselnüsse gerieben

80 g süße Brösel (Biskotten)

120 g Feinkristallzucker

16 g Zimt

40 g Rum

16 g Vanillezucker

60 g Marillenmarmelade

20g Honig

360 g Milch

### **Zubereitung:**

Alles in die CC und mit Knethaken Stufe min. 1-2 min, dann auf 1 gestellt und noch ca. 8 min. kneten.

Teig mindestens 45 min.kalt stellen.

Danach Stücke zu je 45 g rundschleiben und nochmals 20 min. rasten lassen.

Füllung:

Alle Zutaten für Füllung in den Kessel geben, Flexielement einsetzen und bei leicht erwärmen und rühren lassen. Dann auskühlen lassen. Für jedes Kipferl wird ca. 40 g Fülle benötigt.

Teig ausrollen, Fülle draufgeben und Kipferl formen, mit Ei bestreichen und nochmals 1/2 h gehen lassen.



Kurz bevor sie bei 160° Ca 20 min.gebacken werden, nochmals mit Ei bestreichen.

---

**Hörnchen süß gefüllt**



Foto Kerstin Bleidiessel/Rezept von Yotam Ottolenghi, Helen Goh: Sweet.

### **Zutaten/Zubereitung:**

#### *Teig:*

160 gr Mehl (ich hatte 550er)  
eine Prise Salz  
1/4 TL Backpulver  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
125 gr kalte Butter  
125 gr. Frischkäse

#### *Füllung:*

40 gr. Walnüsse  
100 gr. braunem Zucker  
1/2 TL Zimt  
150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch)  
1 EL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

#### *Teig:*

1/4 TL Vanillepaste, 160 gr Mehl (ich hatte 550er), eine Prise Salz, 1/4 TL Backpulver und abgeriebene Schale einer Zitrone im Multizerkleinerer mit Messer kurz vermischen.

Dann 125 gr kalte Butter in Würfel schneiden und in den Multi geben. Stufe 3 bis der Teig krümelig ist.

125 gr. Frischkäse und 1/4 TL Vanillepaste zufügen und solange auf Stufe 1 oder 2 mischen, bis es eine Teigkugel gibt.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche noch einmal kurz durchkneten und dann eingewickelt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

#### *Füllung:*

Für die Füllung 40 gr. Walnüsse anrösten, abkühlen und fein hacken.

Mit 100 gr. braunem Zucker und 1/2 TL Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel 150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch) mit 1 EL Zitronensaft mischen.

Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu einem runden Fladen von 2 mm Dicke ausrollen.

Den Fladen erst mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und dann mit der Hälfte der Zucker-Nuss-Mischung bestreuen. Dabei außen einen kleinen Rand lassen.

Jetzt den Fladen in 12 (Pizza-) Stücke teilen. Diese Stücke dann von Außen nach Innen aufrollen. Mit dem 2. Teigstück ebenso verfahren. Die rohen Hörnchen noch einmal für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180°C Umluft heizen und die Hörnchen erst mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann für 20-25 Minuten backen. Ich habe die Bleche nach 10 Minuten einmal gedreht, damit das Bräunen gleichmäßiger wird.

Am Anfang sind sie sehr süß, komplett ausgekühlt schmecken sie besser.