

Gugelhöpfe: *ganz gross in Form!*



Sehr geehrte MARGO-Kundin,
sehr geehrter MARGO-Kunde,
Der Gugelhopf, der Kuchen in der
traditionellen Form, wer kennt ihn nicht?
Die Gugelhopfform, die althergebrachte
Form aus Grossmutterns Zeiten, ist die
Kuchenform schlechthin.

In jedem Haushalt, in dem Kuchen gebacken
werden, ist sie vorhanden, an unzähligen
Kindergeburtstagen brennen die Geburts-
tagskerzen auf Gugelhöpfen, zu manchem
Kaffee wird ein Stück Gugelhopf gegessen,
alle kennen die Form mit dem Loch in der
Mitte und der kerbig-rippigen Struktur.

Gerade weil diese charakteristische Form so
berühmt ist, jedoch etwas in Vergessenheit
geraten ist, widmen wir diese MARGO
POST diesen Gebäcken. Mit neuen Rezep-
turen und Ideen wird das traditionelle Image
der Gugelhöpfe modernisiert, mit
vielen Dekorvorschlägen wird das Aussehen
der Gugelhöpfe konsumgerechter und auf-
fälliger gezeigt.

Salzige Gugelhöpfe zum Apéro, Gugelhöpfe
zum Thema Herbst, farbige, flippige Dekor-
vorschläge für Parties, Kindergeburtstage
oder gar zur Hochzeit, süsse Gugelhöpfe zum
Dessert oder Kaffee und zu guter Letzt die
praktische MARGO Rezepturmatrix sind
die Themen dieser abwechslungsreichen
MARGO POST.

Mit diesen vielen neuen Ideen und insgesamt
22 Rezepten hat der Gugelhopf (Formen
können zu günstigen Konditionen im Rah-
men dieser Ausgabe direkt bestellt werden)
gute Chancen in die Backstuben zurückzu-
finden.

Wir wollen den Gugelhopf, die preiswerte
Alternative zu den viel aufwendigeren Tor-
ten, wieder zurück in die Läden bringen. Mit
gelungenen Dekorationen und einer anspre-
chenden Präsentation in der Verkaufsvitrine
wird er sich wieder einen festen Platz im Sor-
timent jeder Bäckerei sichern können. Mit
Gugelhopfwochen können Sie den Konsu-
menten die Gebäcke während einer längeren
Zeit präsentieren. Versuchen Sie doch mal
eine solche Themenaktivität, der Erfolg wird
Ihnen Recht geben.

Wir sind überzeugt, dass wir gemeinsam mit
neuen Ideen die Herzen der Konsumenten
für diese traditionelle Kuchenform gewinnen
werden.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektü-
re und einen "gugelhopfigen" Herbst.

Ihr MARGO Team

MARGO
Qualität, Ideen, Service

Apéro in neuer Form

SPECK-GUGELHOPF
250 g Speckwürfel, angezogen
und abgekühlt
150 g Walnussbruch oder geröstete
Mandelsplitter

GRUNDREZEPT FÜR GESALZENE GUGELHÖPFE

Gramm

| | |
|-----------|-----|
| 1. Wasser | 500 |
| VELUMIN | 75 |
| Salz | 15 |
| Eier | 100 |
| Hefe | 50 |

alles in der Flüssigkeit auflösen

| | |
|--------------|-----|
| 2. Weissmehl | 850 |
| FORZA MALT | 20 |

*beifügen, zu einem Teig aufgreifen
und diesen zur Hälfte auskneten*

| | |
|------------------|-----|
| 3. CREMONA EXTRA | 200 |
|------------------|-----|

zugeben und fertigkneten.

*Die Beschaffenheit des Teiges soll
trocken, fein und glatt sein*

4. Die gewünschte und nachfolgend
aufgeführte Zutat sorgfältig unter-
mischen. Nach 45 Minuten Zwischen-
gare gefettete Gugelhoppformen
gut zur Hälfte mit dem Teig füllen.
Auf Gare stellen, bis der Teig gut $\frac{3}{4}$
der Formenhöhe erreicht hat.
Bei ca. 220 °C goldbraun backen.
Sofort stürzen und die Formen
entfernen.

| | |
|---------------|------|
| Gesamtgewicht | 1810 |
|---------------|------|

OLIVEN-GUGELHOPF

100 g schwarze Oliven ohne Stein,
in Rondellen geschnitten
50 g Peperoncini, fein geschnitten

LACHS-GUGELHOPF

200 g geräucherter Lachs, in kleine
Würfel geschnitten

Tip: Durch Beigabe von 500 mg Safran
zum Lachsgugelhoppfeig erzielen Sie einen
exklusiven Geschmack und einen
"goldigen Gugelhopf".

KÄSE-TOMATEN-GUGELHOPF

100 g Sbrinz, in kleine Würfel geschnitten
50 g getrocknete und in Öl eingelegte
Tomaten, geschnitten

WALLISER-GUGELHOPF

100 g Zwiebeln gehackt, getrocknet
150 g Sbrinz, in kleine Würfel geschnitten
250 g Äpfel, in kleine Würfel geschnitten

GEMÜSE-GUGELHOPF

500 g Gemüse Mischung Julienne
(bei gefrorenem Gemüse, dieses auf
einem Sieb auftauen, damit das
Wasser ablaufen kann) *ohne Foto*



Ein gutes Stück Herbst





GEWÜRZ-GUGELHOPF

| | Gramm |
|--|-------|
| 1. CREMONA EXTRA | 500 |
| Zucker | 500 |
| Vanillezucker | 30 |
| <i>zusammen schaumig rühren</i> | |
| 2. Eier | 350 |
| <i>nach und nach zufügen</i> | |
| 3. Weissmehl | 600 |
| Backpulver | 30 |
| Kakaopulver | 30 |
| Lebkuchengewürz | 50 |
| Milch | 400 |
| Gedörrte Zwetschgen, gehackt | 400 |
| <i>Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Lebkuchengewürz zusammen sieben und mit der Milch sowie den Zwetschgen untermelieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhoppfformen bis zu ¾ mit der Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke auf Tücher stürzen und erkalten lassen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2890 |

BROWNIES-GUGELHOPF

| | Gramm |
|---|-------|
| 1. CREMONA EXTRA | 500 |
| Zucker | 500 |
| Vanillezucker | 30 |
| <i>zusammen schaumig rühren</i> | |
| 2. Eier | 350 |
| <i>nach und nach zufügen</i> | |
| 3. Weissmehl | 600 |
| Backpulver | 30 |
| Kakaopulver | 40 |
| Milch | 400 |
| Vanillecouverture, gehackt | 300 |
| Baumnüsse, grob gehackt | 200 |
| <i>Mehl, Backpulver und Kakaopulver zusammen sieben und mit der Milch sowie den restlichen Zutaten untermelieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhoppfformen bis zu ¾ mit der Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke auf Tücher stürzen und erkalten lassen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2950 |

KÜRBIS-GUGELHOPF

| | Gramm |
|---|-------|
| 1. Eier | 400 |
| Zucker | 400 |
| Salz | 3 |
| Abgeriebene Zitronenschale | 25 |
| <i>schaumig rühren</i> | |
| 2. Zimt, gemahlen | 5 |
| Kürbis, fein geraffelt | 400 |
| Zitronensaft | 25 |
| <i>kurz unterrühren</i> | |
| 3. Weissmehl | 200 |
| Backpulver | 5 |
| Weisse Mandeln, gemahlen | 250 |
| <i>Mehl mit dem Backpulver sieben und zusammen mit den Mandeln einmelieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhoppfformen bis zu ¾ mit der Masse füllen. Bei ca. 180 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke auf Tücher stürzen und erkalten lassen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 1713 |

MARRONI-GUGELHOPF

| | Gramm |
|--|-------|
| 1. CREMONA EXTRA | 400 |
| Zucker | 300 |
| Marroni Purré | 900 |
| Salz | 3 |
| Vanille | |
| <i>zusammen schaumig rühren</i> | |
| 2. Eier | 500 |
| <i>nach und nach zufügen</i> | |
| 3. Weissmehl | 300 |
| Backpulver | 20 |
| Haselnüsse, gemahlen | 200 |
| <i>Mehl und Backpulver zusammen absieben und mit den Haselnüssen untermelieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhoppfformen bis zu ¾ mit der Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke noch heiss auf Tücher stürzen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2623 |

Gugelhöpfe



treiben es manchmal bunt



Wenn die Kinderlein kommen,



wenn wieder ein Jahr vorüber ist,



wenn die ganze Nation sich feiert



oder sonst Grund zur Freude herrscht.

HALBGEFRORENES (PARFAIT VANILLE ODER ZIMT-PARFAIT)

| | Gramm |
|--|-------|
| 1. Eier | 200 |
| Eigelb | 100 |
| Zucker | 200 |
| Vanillezucker oder Zimt | 5 |
| <i>leicht anwärmen, bis der Zucker gelöst ist und dann schaumig rühren</i> | |
| 2. PATISSA FIN, aufgeschlagen | 500 |
| <i>untermelieren und die Masse in vorgekühlte Gugelhopfformen abfüllen. Mindestens 12 Stunden tiefkühlen, bei Bedarf die Formen kurz in heisses Wasser tauchen und das Parfait stürzen. Am besten zusammen mit einer der folgenden Saucen servieren.</i> | |
| Gesamtgewicht | 1005 |

HIMBEER- ODER ERDBEER-SAUCE

| | Gramm |
|--|-------|
| Himbeeren oder Erdbeeren | 350 |
| Zucker | 75 |
| <i>die Früchte im Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit dem Zucker kurz aufkochen. Lauwarm oder kalt zum Vanille-Parfait servieren.</i> | |
| Gesamtgewicht | 425 |

ZWETSCHGENSAUCE

| | Gramm |
|---|-------|
| Zwetschgen entsteint | 600 |
| Zucker | 50 |
| Rotwein | 100 |
| <i>Eine Zimtstange alles 10 Minuten kochen lassen, Zimtstange entfernen und anschliessend durch ein Sieb drücken. Lauwarm oder kalt zum Zimt-Parfait servieren.</i> | |
| Gesamtgewicht | 750 |

Die süsseste Versuch





h u n g *seit es Kuchen gibt*

HEFE-GUGELHOPF

| | Gramm |
|---|-------|
| 1. VELUMIN | 75 |
| Wasser | 450 |
| Hefe | 50 |
| Zucker | 100 |
| Salz | 15 |
| Eier | 100 |
| Zitronenraps | 30 |
| <i>alles in der Flüssigkeit auflösen</i> | |
| 2. Weissmehl ca. | 850 |
| FORZA MALT | 15 |
| <i>beifügen, zu einem Teig aufgreifen und diesen zur Hälfte auskneten</i> | |
| 3. CREMONA EXTRA | 250 |
| <i>zugeben und fertigkneten. Die Beschaffenheit des Teiges soll trocken, fein und glatt sein</i> | |
| 4. Sultaninen | |
| oder confierte Früchte, gewürfelt | 500 |
| Rum | 100 |
| <i>die Sultaninen oder Früchte 24 Stunden vorher im Rum einlegen und am Schluss unterkneten. Nach 45 Minuten Zwischengare gefettete Gugelhoppfformen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Auf Gare stellen, bis der Teig gut $\frac{3}{4}$ der Formenhöhe erreicht hat. Bei ca. 200 °C goldbraun backen. Sofort stürzen und die Formen entfernen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2535 |

KOKOS-GUGELHOPF

| | Gramm |
|--|-------|
| 1. CREMONA EXTRA | 300 |
| Zucker | 300 |
| Vanillecrème | 200 |
| <i>zusammen schaumig rühren</i> | |
| 2. Eier | 300 |
| <i>nach und nach beifügen</i> | |
| 3. Weissmehl | 400 |
| Backpulver | 30 |
| Kokos, geraspelt | 400 |
| Milch | 150 |
| <i>alle trockenen Zutaten gut mischen und mit der Milch untermelieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhoppfformen bis zu $\frac{3}{4}$ mit der Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke direkt auf Tücher stürzen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2080 |

Tip aus der Praxis

Überraschen Sie Ihre Kunden mit zwei verschiedenen Aromen im gleichen Gugelhoppf übereinander, zum Beispiel Ananas und Kokos.

QUARK-GUGELHOPF

| | Gramm |
|---|-------|
| 1. CREMONA EXTRA | 300 |
| Zucker | 400 |
| Zitronenraps | 30 |
| <i>zusammen schaumig rühren</i> | |
| 2. Eier | 400 |
| <i>nach und nach beifügen</i> | |
| 3. Weissmehl | 800 |
| Backpulver | 40 |
| Magerquark | 250 |
| PATISSA FIN | 200 |
| <i>Mehl und Backpulver zusammen sieben und den Magerquark mit der PATISSA FIN verrühren. Anschliessend beides untermelieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhoppfformen bis zur Hälfte mit Masse füllen. Mit einem Spatelmesser rundherum in der Masse je eine Rille anbringen.</i> | |
| 4. Aprikosenmarmelade | 300 |
| <i>in die Rillen dressieren und mit dem Rest der Masse bis $\frac{3}{4}$ zum Rand auffüllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke auf Tücher stürzen und erkalten lassen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2720 |

Die klassischen Freuden:



| Zutaten | Marmor-Gugelhupf | Gugelhupf mit Früchten | Orangen-Gugelhupf | Mandel-Gugelhupf |
|----------------------------|------------------|------------------------|-------------------|------------------|
| CREMONA EXTRA | 500 g | 250 g | 500 g | 250 g |
| Zucker | 600 g | 300 g | 400 g | 200 g |
| Abgeriebene Zitronenschale | 40 g | 25 g | | |
| Salz | 3 g | 2 g | 3 g | 2 g |
| BAMANDA 1:1 | | | 300 g | 500 g |
| Bittermandelaroma | | | | 5 g |
| Aprikosenmarmelade | | | 150 g | |
| Abgeriebene Orangenschale | | | 80 g | |
| Orangensaft | | | 150 g | |

alle Zutaten des Rezeptes zusammen schaumig rühren

| | | | | |
|--------|-------|-------|-------|-------|
| Eier | 400 g | 200 g | 400 g | 200 g |
| Eigelb | 160 g | 80 g | | 80 g |

nach und nach beifügen

| | | | | |
|--|---|-------|-------|-------|
| Weissmehl | 800 g | 400 g | 600 g | 500 g |
| Backpulver | 40 g | 20 g | 20 g | 20 g |
| Milch | 300 g | 150 g | | |
| PATISSA FIN | | | | 100 g |
| Kakaopulver / Milch | je 50 g unter $\frac{1}{3}$ der fertigen Masse melieren | | | |
| Confierte Früchte oder Sultaninen ev. in Rum maceriert | | 500 g | | |

Mehl und Backpulver zusammen absieben und mit den restlichen, trockenen Zutaten mischen. Anschliessend alles unter die schaumig gerührte Masse melieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhupfformen bis zu $\frac{3}{4}$ mit der jeweiligen Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke noch heiss auf Tücher stürzen und auskühlen lassen.

| | | | | |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Gesamtgewicht der Masse | 2943 g | 1927 g | 2603 g | 1857 g |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|

| Zutaten | Praliné-Gugelhopf | Ananas-Gugelhopf | Zitronen-Gugelhopf | Tiroler-Gugelhopf |
|----------------------------|-------------------|------------------|--------------------|-------------------|
| CREMONA EXTRA | 400 g | 500 g | 350 g | 300 g |
| Zucker | 300 g | 500 g | 350 g | 350 g |
| Praliné-Masse | 300 g | | | |
| Aprikosenmarmelade | | 600 g | 125 g | |
| Abgeriebene Zitronenschale | | 10 g | 25 g | |
| Salz | 3 g | 4 g | 2 g | 3 g |
| Zitronensaft | | | 40 g | |

alle Zutaten des Rezeptes zusammen schaumig rühren

| | | | | |
|------|-------|-------|-------|-------|
| Eier | 400 g | 400 g | 300 g | 400 g |
|------|-------|-------|-------|-------|

nach und nach beifügen

| | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|
| Weissmehl | 600 g | 750 g | 500 g | 300 g |
| Backpulver | 30 g | 30 g | 10 g | 15 g |
| Milch | 200 g | | 125 g | 200 g |
| Confierte Ananas, in kleinen Würfeln | | 400 g | | |
| Haselnüsse gemahlen | | | | 200 g |
| Schraps | | | | 200 g |
| dunkle Couverturestückchen oder Granulat | | | | 300 g |

Mehl und Backpulver zusammen absieben und mit den restlichen, trockenen Zutaten mischen. Anschliessend alles unter die schaumig gerührte Masse melieren. Gefettete und leicht gemehlte Gugelhopfformen bis zu $\frac{3}{4}$ mit der jeweiligen Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Die Gebäcke noch heiss auf Tücher stürzen und auskühlen lassen.

| | | | | |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Gesamtgewicht der Masse | 2233 g | 3194 g | 1827 g | 2268 g |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|

Bestellen Sie Gugelhopfformen direkt beim Spezialisten

Sie haben die einmalige Gelegenheit, silikonisierte Gugelhopfformen, extra schwere Ausführung, zu absoluten Spezialpreisen direkt beim Produzenten zu bestellen. Sieben verschiedene Grössen können zu folgenden Preisen bestellt werden:

| Art. Nr. | Beschreibung | Stück Preis in CHF |
|----------|---|--------------------|
| 7899 | Gugelhopfform silikonisiert 14 cm; Höhe innen 8 cm; Rohrdurchmesser 3.7 cm | 19.30 |
| 7900 | Gugelhopfform silikonisiert 16 cm; Höhe innen 8.5 cm; Rohrdurchmesser 4.5 cm | 22.00 |
| 7901 | Gugelhopfform silikonisiert 18 cm; Höhe innen 9 cm; Rohrdurchmesser 4.5 cm | 22.90 |
| 7902 | Gugelhopfform silikonisiert 20 cm; Höhe innen 10 cm; Rohrdurchmesser 5.7 cm | 25.50 |
| 7903 | Gugelhopfform silikonisiert 22 cm; Höhe innen 11 cm; Rohrdurchmesser 6.0 cm | 29.00 |
| 7904 | Gugelhopfform silikonisiert 24 cm; Höhe innen 12 cm; Rohrdurchmesser 6.6 cm | 30.50 |
| 7909 | Gugelhopfform silikonisiert 26 cm; Höhe innen 12.5 cm; Rohrdurchmesser 7.0 cm | 33.00 |

Schriftlich, per Fax oder per Telefon können die Formen direkt bestellt werden bei:

Guido Wüst, Bäckerei- und Konditoreibedarf, Rheinstrasse 7, CH-9462 Montlingen, Telefon 071 / 761 27 80, Fax 071 / 761 37 80

Kennwort: MARGO POST 149 (nur mit diesem Kennwort können Sie von diesen Sonderkonditionen profitieren!)

Achtung: Die Spezialpreise sind nur bis 31. Oktober 1998 gültig.

Cremona:

bringt auch Gugelhöpfе in Form!



CREMONA EXTRA und CREMONA GOLD: Patisseriemargarinen der Extraklasse!
Aus hochwertigen, rein pflanzlichen Rohstoffen hergestellt, mit unvergleichbarem Geschmack und zartem Schmelz eignen sich diese beiden Margarinen zur Herstellung von allen gerührten Massen und bringen auch Ihre Gugelhöpfе in Form.

