

Gugelhupf

Saftig und nicht zu süß, so sollte ein Gugelhupf schmecken. Aber Vorsicht, mit der Internetsuchmaschine hat der Kuchen nichts zu tun.

Mehl, Eier, Milch, Butter, Mandeln, Rosinen und Hefe – aus diesen Zutaten besteht der Gugelhupf. Das ist ein runder Kuchen mit einem Loch in der Mitte. Mit der Suchmaschine Google hat er nichts zu tun. Seinen Namen verdankt er wahrscheinlich dem mitteldeutschen Wort "gugel" für Kapuze – weil der Gugelhupf ein wenig wie eine Kopfbedeckung aussieht – und "hupf", einem Wort für Hefe. Möglicherweise geht sein Ursprung aber auch auf die Kuchenform zurück, in der er gebacken wurde – den Gugel. "Hupf" hat nichts mit dem Verb "hüpfen" zu tun, sondern könnte von "lupfen" kommen, was so viel wie "hochheben" bedeutet. Aber egal, wo der Gugelhupf nun herkommt – frisch gebacken schmeckt er einfach gut!

Autorin: Hanna Grimm