Zeitschrift: Zürcher Illustrierte

Band: 6 (1930)

Heft: 24: *

Artikel: Gerührter Gugelhopf

Autor: Staub, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-755841

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Gerührter Gugethopf Gugethopf VON HANS STAUB





Die junge Frau Stoffel hatte den Gugelhopf nicht vergessen, den sie letzte Woche bei ihrer Schwester genoß. Sie vergaß noch weniger das Lob, das ihr Gatte diesem Gugelhopf gespendet hatte. Als nun nach kurzer Zeit sein Geburtstag dämmerte, beschloß sie, das Produkt ihrer Schwester zu übertrumpfen. Sie setzte sieh zum Studium ihres Kochbuches hin und nahm sich vor, den Gerührten He-





Es konnte unmöglich an der Zubereitung des Gugelhopfs gelegen sein! Nichts hatte sie vergessen. Da stimmt etwas im Kochbuch nicht! Und so sehen wir denn Stoffels gemeinsam nach dem riesigen Druckfehler fahnden.



fen-Gugelhopf (Baba fin) in der Backpulver-Va-

riante zu verwirklichen.



«Man nimmt für 6—8 Personen 220 Gramm süße Butter, 8 Eier, 50—100 Gramm Zucker, etwas Salz» usf. Wieviel für 2—3 Personen? Eine Division, recht für einen Ehemann mit einem Rechenschieber! In Frau Stoffel kämpften Gefühl und Präzision. Sie entschied sich für 4 Eier und schuf darnach den Teig.

Den Sünder nicht bemerken und gewähren lassen — das tat Frau Stoffel, während sie die geburtstägliche Masse in die mit Fett bestrichenen und mit Mandeln bestreuten Formen füllte. Dann brachte sie das Werk voll süßer Hoffnung in den Backofen und ließ während einer Stunde eine mittlere Hitze walten.



Andern Tags: Frau Stoffel findet in der Küchenschublade das Backpulver, das sie vergessen hatte.