

Gerührter Gugelhopf

Autor(en): **Staub, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 24: *****

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755841>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

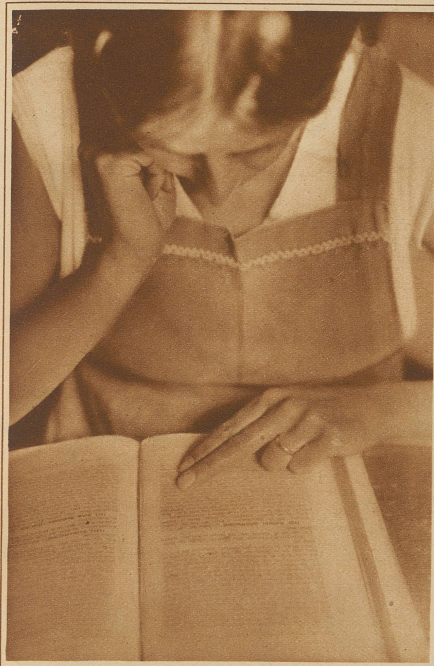
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gerührter Gugelhopf

VON HANS STAUB



Wie überrascht, freudig überrascht Herr Stoffel war, als zur Feier des Tages das Dessert in Gugelhopfform sich seinem Gemüte näherte! Aber wie unangenehm berührt war plötzlich die junge Frau! Sie betrachtete das Gesicht ihres Gatten, als er in das erste Stück Gugelhopf biß. Klägliche Mißachtung ihrer Kochkunst!



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 gesendet hatte. Als nun nach kurzer Zeit sein Geburtstag dämmerte, beschloß sie, das Produkt ihrer Schwester zu übertrumpfen. Sie setzte sich zum Studium ihres Kochbuches hin und nahm sich vor, den Gerührten Hefen-Gugelhopf (Baba fin) in der Backpulver-Variante zu verwirklichen.

Das heimliche Gutachten, das ihr Töchterchen darüber abgab, durfte nicht ernst genommen werden. Es war unstatthafte Schleckerei. War es aber nicht die unbestechliche Probe, daß dieser Gugelhopfteig geraten sei?

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.



«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 geburstägliche 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.