

[Additional information: <https://bawue.museum-digital.de/object/104117> vom 2024/07/17]

	<p>Object: Gugelhupf-Form, Backform</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Collection: Gute Stube</p> <p>Inventory number: RE-2021-10-0120</p>
--	--

Description

<https://de.wikipedia.org/wiki/Gugelhupf>

Der Gugelhupf (österreichisch: Guglhupf; schweizerdeutsch: Gugelhupf oder Gugelhopf; im Elsass: Kougelhopf oder Kouglof) ist ein Napfkuchen aus Rührmasse, Biskuitmasse oder Hefeteig, oft marmoriert oder mit Rosinen.[1] Gugelhupf ist besonders in Österreich und den Nachfolgestaaten der österreichisch-ungarischen Monarchie, dem Elsass, in Süddeutschland, in der Schweiz und in Polen populär, sowie bei den Pennsylvaniendeutschen (als Deutscher Kuchen).[2]

Ursprünglich wohl in einem rundlichen Napf oder kleinen Kessel zubereitet, wird er heute in einer typischen, hohen Kranzform aus Metall, Keramik, Glas oder Silikon mit einer kaminartigen Öffnung in der Mitte gebacken, die klassischen Puddingformen ähnelt und den Teig gleichmäßiger garen lässt. Besonders in Österreich ist Gugelhupf allerdings keine Bezeichnung für einen bestimmten Teig, sondern für die charakteristische Form.[3] Er wird oft als Geburtstagskuchen gebacken.

Basic data

Material/Technique: Keramik
Measurements: H: 13 cm; D: 26,2 cm

Events

Created When
 Who

	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

Keywords

- Food mold
- Kitchen