

	<p>Objekt: 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>Sammlung: Gute Stube</p> <p>Inventarnummer: RE-2021-10-0028</p>
--	--

Beschreibung

<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.

Grunddaten

Material/Technik: Keramik
Maße: H: 12,3 cm; D: 29 cm

Ereignisse

Hergestellt wann
wer
wo Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)

Hergestellt wann 20. Jahrhundert
wer
wo

Schlagworte

- Backform
- Küche