

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

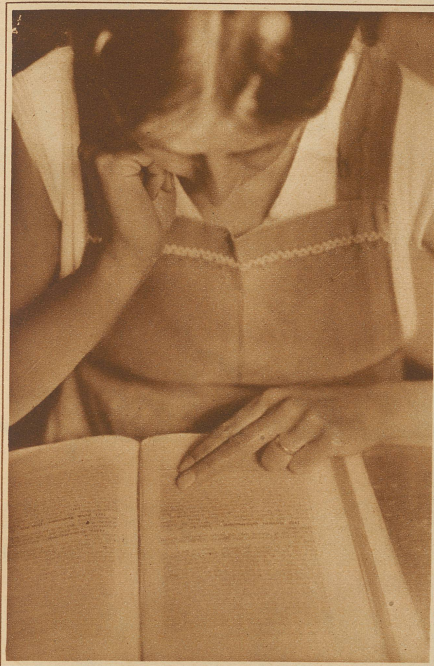
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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

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 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.