LET'S GUGELHUPF!

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Dr.Oetker Professional

NICHT ERFUNDEN, ABER GROSS GEMACHT.

Groß, klein, alt, jung – alle kennen ihn: den Gugelhupf. Die ikonische Kuchenform haben wir zwar nicht erfunden, sondern die alten Römer – aber wir haben sie groß gemacht. Was für eine lange, leckere Geschichte! Wir kennen uns eben aus mit Gugelhupf. Besser denn je.
Dank mehr als 100 Jahren Erfahrung von Dr. Oetker.

WIR SIND GUGELHUPF

*Wenn einer **„Wir sind Gugelhupf“** sagen darf, dann wir: die Dessert- und Backexperten von Dr. Oetker Professional. Wir haben mehr Liebe in die Gugelhupf-Form reingesteckt als jeder andere. Neben den vielfältigen Kuchenvarianten bieten wir auch eine breite Auswahl Dessert-Hupferl an, beides auch in veganen Variationen – kinderleicht zubereitet, weil tiefgekühlt.*

*Außerdem machen wir für dich den Außer-Haus-Markt noch mehr als lecker und „convenient“ – mit einem **360° Rundum-sorglos-Servicekonzept** bestehend aus hilfreichem Zubehör für Zubereitung, Präsentation und Verkauf.*

Bleibt also nur zu sagen:
Let's Gugelhupf!

DAS BESTE, WAS KUCHENTEIG WERDEN KANN.

Jeden Tag entstehen unzählige Kuchen auf der Welt. Und bestimmt sind viele davon traurig, weil sie nicht die beliebte und bekannte Form eines Gugelhupfs haben – denn sie verkörpert wohlige Erinnerungen, ein Lächeln und natürlich Genuss.

Unser breites Sortiment vom Klassiker bis zur veganen Alternative lässt jedes Herz hupfen: Saftige Rührkuchen, ungefüllte und gefüllte Varianten, knackige Glasuren … alles sieht aus wie handgemacht und schmeckt auch so! Einfach auftauen, in bis zu 20 Stücke schneiden und servieren.

GUGELHUPF QUARK-BLAUBEERE
Artikel-Nr.: 1-39-282056

GUGELHUPF SCHOKO
Artikel-Nr.: 1-39-282050

GUGELHUPF ZITRONE
Artikel-Nr.: 1-39-282054

GUGELHUPF MARMOR
Artikel-Nr.: 1-39-282052

GUGELHUPF NUSS
Artikel-Nr.: 1-39-282055

GUGELHUPF MARMOR-KIRSCH VEGAN
Artikel-Nr.: 1-39-282053

VEGAN

GUGELHUPF SCHOKO VEGAN
Artikel-Nr.: 1-39-282051

VEGAN

GUGELHUPF QUARK-BLAUBEERE

Noch nie sah ein Gugelhupf so gut aus!

Der wohl schönste Gugelhupf aller Zeiten überzeugt nicht nur durch seine einzigartige Optik, sondern auch mit seiner Füllung aus Quarkcreme und fruchtigen Blaubeerstückchen.

Artikel-Nr.: 1-39-282056
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.200 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016871
Auftauzeit: ca. 7–8 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

free V a c f g

GUGELHUPF SCHOKO

Man kann nie genug Schokolade haben

Unser Gugelhupf Schoko hält, was er verspricht. Eine intensive Schokoladennote mit einer knackigen, kakaohaltigen Glasur lässt Herzen höher hupfen.

Artikel-Nr.: 1-39-282050
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.200 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016819
Auftauzeit: ca. 4–5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

free V a c f g

GUGELHUPF ZITRONE

Der Klassiker

Der klassische Gugelhupf schmeckt auch bei uns genau so, wie er soll, zitronig frisch und einfach gewohnt lecker. Der abgestäubte Puderzucker sorgt für das optische Highlight.

Artikel-Nr.: 1-39-282054
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.100 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016857
Auftauzeit: ca. 4–5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

GUGELHUPF MARMOR

Außen schön, innen schöner

Heller und dunkler Rührteig sorgen bei unserem Gugelhupf Marmor für eine einzigartige Marmorierung, die nicht nur gut aussieht, sondern auch hervorragend schmeckt. Die Abstäubung mit Puderzucker verleiht das i-Tüpfelchen.

Artikel-Nr.: 1-39-282052
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.100 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016833
Auftauzeit: ca. 4–5 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

GUGELHUPF NUSS

Genuss mit Nuss

Er sieht nicht nur gut aus, sondern ist aufgrund seines intensiven Nusscharakters auch ein echter Genuss – unser Gugelhupf Nuss mit gehackten Haselnüssen auf kakaohaltiger Glasur.

Artikel-Nr.: 1-39-282055
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.200 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016864
Auftauzeit: ca. 4–5 h bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

free V a c f g h

GUGELHUPF MARMOR-KIRSCH VEGAN

Geliebt, gelobt, gegessen

Unser Gugelhupf Marmor-Kirsch überrascht mit einer fruchtigen Füllung aus Kirschenstücken, einer schönen Marmorierung und der abgepuderten kakaohaltigen Glasur – alles vegan!

Artikel-Nr.: 1-39-282053
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.200 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016840
Auftauzeit: ca. 4–5 h bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

free free V a f

GUGELHUPF SCHOKO VEGAN

Der beste Beweis für veganen Genuss

Vegan kann so lecker sein! Das beweist unser Gugelhupf Schoko vegan, der seinem klassischen Zwilling in nichts nachsteht. Einfach probieren und selbst überzeugen.

Artikel-Nr.: 1-39-282051
Gebinde: 1 Kuchen à ca. 1.200 g
Durchmesser: ca. 22 cm
Ergiebigkeit: 16–20 Stücke
EAN VS: 4006733016826
Auftauzeit: ca. 4–5 h bei Zimmertemperatur. Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
168/Palette

free free V a f

KLEINER GUGEL, GROSSER HUPF.

Entdecke die kleine Seite des Gugelhupfs mit unseren unwiderstehlichen neuen Mini-Kuchen und Desserts.

Mini-Gugelhupf – neu im Sortiment

Unsere neueste Kreation: fertig gebackene kleine Kuchen, die als idealer Begleiter zu Kaffee oder als kleiner Snack zwischendurch begeistern. Handlich, fein, unwiderstehlich – und sogar vegan.

HUPFERL SCHOKINO VEGAN

Artikel-Nr.: 1-39-209704

HUPFERL NUSS-ZIMT VEGAN

Artikel-Nr.: 1-39-209705

Dessert-Klassiker in Gugelhupf-Form

Die süße Krönung nach dem Essen und für zwischendurch. Einfach auftauen, nach Geschmack garnieren und das verführerische Dessert in Gugelhupf-Form ist bereit.

DESSERT-HUPFERL LAVACAKE-SCHOKO

Artikel-Nr.: 1-39-209688

DESSERT-HUPFERL TIRAMISU

Artikel-Nr.: 1-39-209687

DESSERT-HUPFERL CHEESECAKE

Artikel-Nr.: 1-39-209691

DESSERT-HUPFERL PANNA COTTA

Artikel-Nr.: 1-39-209690

DESSERT-HUPFERL MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN

Artikel-Nr.: 1-39-209689

NEU 2024
UNSERE GEBACKENEN HUPFERL

PERFEKT ALS KOMBIANGEBOT ZUM KAFFEE

HUPFERL SCHOKINO VEGAN

Saftig und knackig

Ein großer Klassiker ganz klein – unser Hupferl Schokino geht einfach immer und schmeckt dabei mit seinem veganen Rührteig saftig und lecker. Knackige Zartbitterschokolade-Stückchen sorgen zusätzlich für einen angenehmen Crunch.

Artikel-Nr.: 1-39-209704
Gebinde: 18 Stück à ca. 55 g
EAN VS: 4008241103739
Auftauzeit: ca. 1–2 h bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
120/Palette

free free V a f h

HUPFERL NUSS-ZIMT VEGAN

Zimtschnecke neu gedacht

Schmeckt warm noch besser

Mikrowellen-Zubereitung:

- *Zunächst das Verpackungsmaterial entfernen.*
- *Den tiefgefrorenen Hupferl auf einen Teller setzen und bei 900 W etwa 25–30 Sek. erwärmen.*
- *Passe die Zubereitungsdauer der Leistung deines Gerätes an.*

Voll im Trend! Dieser kleine Hupferl steht einer Zimtschnecke in nichts nach – Mandeln, Haselnüsse und Zimt in einem saftigen, veganen Rührteig. Obenauf eine feine Zuckerglasur – dieser Hupferl lässt Gaumen jubeln.

Artikel-Nr.: 1-39-209705
Gebinde: 18 Stück à ca. 60 g
EAN VS: 4008241103746
Auftauzeit: ca. 1–2 h bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
120/Palette

free free V a h

DESSERT-HUPFERL LAVACAKE-SCHOKO

Verführerisch lecker

Zubereitung

- *Kombidämpfer: Zunächst Verpackungsmaterial entfernen. Im vorgeheizten Kombidämpfer auf einem GN-Blech bei 180 °C und 90 % Dampf etwa 4–4,5 Min. erwärmen.*
- *Mikrowelle: Zunächst Verpackungsmaterial entfernen. Bei 90 W etwa 3–3,5 Min. erwärmen.*
- *Passe die Zubereitungsdauer der Leistung deines Gerätes an.*

Eine süße Verführung! Mit einem flüssigen Kern verwöhnt der Dessert-Hupferl Lavacake-Schoko nach kurzem Erwärmen jeden Gaumen. Ein Muss für Schoko-Fans.

Artikel-Nr.: 1-39-209688
Gebinde: 18 Stück à ca. 65 g
EAN VS: 4008241103500
Auftauzeit: Kein Auftauen notwendig.
Zubereitung im gefrorenen Zustand.
12/Lage
120/Palette

free V a c f g

DESSERT-HUPFERL TIRAMISU

Anderes Format, gewohnter Geschmack

Bella Italia im Dessert-Hupferl-Format. Der Geschmack bleibt vertraut lecker und feine Kaffee-Streusel sorgen für das geliebte Tiramisu-Mundgefühl. Buon appetito!

Artikel-Nr.: 1-39-209687
Gebinde: 18 Stück à ca. 60 g
EAN VS: 4008241103494
Auftauzeit: ca. 1–2 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
120/Palette

free a c g

DESSERT-HUPFERL PANNA COTTA

Der italienische Klassiker

Unser Dessert-Hupferl Panna Cotta begeistert wie das italienische Vorbild – mit einer sahnig-cremigen Konsistenz und der beliebten Vanille-Note. Che delizia!

Artikel-Nr.: 1-39-209690
Gebinde: 18 Stück à ca. 60 g
EAN VS: 4008241103524
Auftauzeit: ca. 1–2 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
120/Palette

DESSERT-HUPFERL CHEESECAKE

In jeder Form beliebt

Zwar ist er nicht aus New York, aber mit einem typischem Cheesecake-Geschmack und einem crunchy Crumble-Boden überzeugt unser Dessert-Hupferl Cheesecake in jeder Hinsicht.

Artikel-Nr.: 1-39-209691
Gebinde: 18 Stück à ca. 65 g
EAN VS: 4008241103531
Auftauzeit: ca. 1–2 h bei Zimmertemperatur.
Alternativ über Nacht im Kühlhaus auftauen.
12/Lage
120/Palette

DESSERT-HUPFERL MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN

Vegan kann so lecker sein

Ein veganer Schokoladentraum in Dessert-Hupferl-Form. Eine luftige Konsistenz und eine zartschmelzende Schokoladennote machen dieses Dessert zu einem unvergesslichen Genuss – auch als Parfait einsetzbar.

Artikel-Nr.: 1-39-209689
Gebinde: 18 Stück à ca. 45 g
EAN VS: 4008241103517
Auftauzeit: Über Nacht im Kühlhaus auftauen.
Alternativ ca. 20 min. bei Zimmertemperatur oder falls als Parfait gewünscht 10 min. auftauen lassen.
12/Lage
120/Palette

WIR HABEN VORGELEGT. JETZT BIST DU DRAN!

Mit unseren neuen Dessert-Hupferln begeisterst du deine Gäste – und mit einer kreativen Präsentation noch viel mehr: Steigere das leckere Erlebnis weiter durch Verzierungen und Dekoration! Zum Beispiel mit frischen Früchten, grüner Minze, Puderzucker und natürlich mit unseren vielfältigen Dekorprodukten und Dessertsoßen. **Bereit für Instagram und Genuss!**

Unser Rezeptvorschlag zur Sorte Cheesecake

1. Gefrorenen Dessert-Hupferl mit einer Winkelpalette auf passenden Teller setzen und auftauen lassen.

2. Nach Belieben einen Pinselstrich der Dr. Oetker Professional Toffee Dessert-Soße neben dem aufgetauten Dessert-Hupferl platzieren.

3. Mit frischen Blaubeeren garnieren und optional mit frischer Minze dekorieren.

Le Café Gourmand
Eine Kombination aus Kaffee und verschiedenen Mini-Desserts

weitere Dessert Rezeptideen

UNSER SERVICE IST WIE UNSER GUGELHUPF: RUND UND PERFEKT!

Die vielen leckeren Sorten unserer Gugelhupfe und Dessert-Hupferl sind noch lange nicht alles. Dr. Oetker Professional bietet dir auch das passende 360°-Servicepaket dazu an! Denn wir wollen nicht nur deine Gäste glücklich machen, sondern vor allem dich: Damit du nicht lange nach passendem Zubehör suchen musst, haben wir schon alles vorbereitet, was du für das perfekte Gugelhupf-Erlebnis brauchst. Dein zuständiger Außendienst-Berater unterstützt dich gerne.

Kuchenglocke

Kuchen-Platte

Dessertscheiben

Für ein einfacheres Umsetzen der Dessert-Hupferl den tiefgefrorenen Hupferl auf die Scheibe setzen, auftauen lassen und auf der Scheibe servieren.

Greifzange

Tischaufsteller

deineTorte.de

Kuchenmesser

Eine Auswahl passgenauer, essbarer Zucker-Fondants für unsere Gugelhupfe gibt's exklusiv bei **deineTorte.de**

ALLE ABBILDUNGEN BEISPIELHAFT

GENAU WIE BEIM GUGELHUPF EIN BISSCHEN MEHR GEHT IMMER!

Dekor, Dekor, Dekor für jedes Dessert

Ob klassisches Dessert oder unsere neuen Dessert-Hupferl: Alles wird noch schöner mit unseren perfekt darauf abgestimmten Soßen und Dekoren. Hier ein kleiner Teil der großen Vielfalt:

Dessertsoßen in vielen Varianten

Salted Caramel Fudge

Haselnuss-Krokant

Alle Dessertsoßen und Dekore findest du hier:

Schoko-Dekor-Selektion:
Mixkarton mit 4 hochwertigen Dekoren

LET'S GUGELHUPF!

LET'S KONTAKT!

Für Bestellungen wende dich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:
07243-104-307
kundenbetreuung@oetker-professional.de

Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt findest du unter:
www.oetker-professional.de

Finde den Ansprechpartner in deiner Nähe:

DOP-Art.-Nr.	Artikel	Produkteigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Palettierung
Gugelhupf				
1-39-282056	Gugelhupf Quark-Blaubeere	free, V, ❄, a, c, f, g	1 St. à 1.200 g	12/Lage 168/Palette
1-39-282050	Gugelhupf Schoko	free, V, ❄, a, c, f, g	1 St. à 1.200 g	12/Lage 168/Palette
1-39-282054	Gugelhupf Zitrone	free, V, ❄, a, c, g	1 St. à 1.100 g	12/Lage 168/Palette
1-39-282052	Gugelhupf Marmor	free, V, ❄, a, c, g	1 St. à 1.100 g	12/Lage 168/Palette
1-39-282055	Gugelhupf Nuss	free, V, ❄, a, c, f, g, h	1 St. à 1.200 g	12/Lage 168/Palette
1-39-282053	Gugelhupf Marmor-Kirsch Vegan	free, free, V, ❄, a, f	1 St. à 1.200 g	12/Lage 168/Palette
1-39-282051	Gugelhupf Schoko Vegan	free, free, V, ❄, a, f	1 St. à 1.200 g	12/Lage 168/Palette
Gebackene Hupferl				
1-39-209704	Hupferl Schokino vegan	free, free, V, ❄, a, f, h	1 x 0,99 kg Kt. 18 St. à 55 g	12/Lage 120/Palette
1-39-209705	Hupferl Nuss-Zimt vegan	free, free, V, ❄, a, h	1 x 1,08 kg Kt. 18 St. à 60 g	12/Lage 120/Palette
Dessert-Hupferl				
1-39-209688	TK Dessert-Hupferl Lavacake-Schoko	free, V, ❄, a, c, f, g	1 x 1,17 kg Kt. 18 St. à 65 g	12/Lage 120/Palette
1-39-209687	TK Dessert-Hupferl Tiramisu	free, ❄, a, c, g	1 x 1,08 kg Kt. 18 St. à 60 g	12/Lage 120/Palette
1-39-209690	TK Dessert-Hupferl Panna Cotta	free, free, weiche Kost, ❄, g	1 x 1,08 kg Kt. 18 St. à 60 g	12/Lage 120/Palette
1-39-209691	TK Dessert-Hupferl Cheesecake	free, ❄, a, g	1 x 1,17 kg Kt. 18 St. à 65 g	12/Lage 120/Palette
1-39-209689	TK Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat Vegan	free, free, free, V, weiche Kost, passierte Kost, ❄, f	1 x 0,81 kg Kt. 18 St. à 45 g	12/Lage 120/Palette

Piktogramme auf einen Blick

Produkteigenschaften:

- ❄ tiefgefroren
- free ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
- free ohne kennzeichnungspflichtige laktosehaltige Zutaten**
- free ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**
- V vegetarisch
- V vegan
- weiche Kost
- passierte Kost

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

- a enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse***
- c enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f enthält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse***
- g enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse**

*gem. deutscher LMZDV.
** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
*** Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen „Glutenhaltiges Getreide und/oder Schalenfrüchte“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge

9-39-200886