



## Die neue Generation Gugelhupf

**Ettlingen, März 2023 – Mit „Let’s Gugelhupf!“ führt Dr. Oetker Professional im April 2023 das erste Konzept in den Bereichen Backen und Tiefkühl-desserts ein, welches zugleich das erste umfangreiche Gugelhupf-Konzept im GV-Markt ist. Sieben Gugelhupf-Kuchen und fünf kleinere Dessert-Hupferl verbinden mit ihrer abwechslungsreichen Sortenauswahl geliebte Tradition und Moderne – alles eingebettet in ein Service-Paket, das keine Wünsche offenlässt.**

Das Konzept „Let’s Gugelhupf!“ besteht durch eine innovative Kombination aus Rezeptur und Form sowie eine sorgfältige Sortenauswahl. Selbst in Zeiten von fehlendem Fachpersonal lassen sich mit den tiefgekühlten Neuheiten von Dr. Oetker Professional ohne großen Aufwand Kuchen- und Desserthighlights servieren, die ein echter Blickfang sind.

### Das Beste, was Kuchenteig werden kann

Die Gugelhupf-Kuchen mit einem Durchmesser von rund 22 Zentimetern sehen aus wie hausgemacht und schmecken auch so. Dank Tiefkühlung sind die Kuchen lange haltbar und gewährleisten gleichzeitig eine hohe Qualität und Planungssicherheit. Sieben Sorten – von klassisch bis modern und schokoladig bis fruchtig – lassen alle Kuchenfans ihren Lieblingsgugelhupf finden und auch vegane Gäste nicht leer ausgehen:



## Presseinformation

---

- **Gugelhupf Schoko:**  
mit intensiver Schokoladennote und kakaohaltiger Fettglasur
- **Gugelhupf Zitrone:**  
zitronig spritziger Geschmack, mit Puderzucker abgestäubt
- **Gugelhupf Marmor:**  
Marmorierung als optisches Highlight, mit Puderzucker abgestäubt
- **Gugelhupf Nuss:**  
intensive Nussnote, kakaohaltige Fettglasur, mit gehackten Haselnüssen abgestreut
- **Gugelhupf Quark-Blaubeere:**  
Füllung aus Quarkcreme und Blaubeerstücken, weiße Fettglasur, geschmacklich ein Highlight und optisch ein Hingucker
- **Gugelhupf Schoko Vegan:**  
ohne tierische Inhaltsstoffe, intensive Schokoladennote ohne Abstriche, kakaohaltige Fettglasur mit Puderzucker
- **Gugelhupf Marmor-Kirsch Vegan:**  
ohne tierische Inhaltsstoffe, fruchtige Füllung mit Kirschenstücken, kakaohaltige Fettglasur mit Puderzucker

Die Gugelhupf-Kuchen wiegen je nach Sorte ca. 1.100 g oder 1.200 g und ergeben jeweils ca. 16 bis 20 Kuchenstücke. Sie sind im C&C-Gebinde erhältlich und überzeugen durch eine unkomplizierte Zubereitung, die keine Vorkenntnisse erfordert: Kuchen auftauen, anschneiden, servieren, fertig!

### **Kleiner Gugel, großer Hupf**

Die kleinen Dessert-Hupferl sorgen für große Begeisterung: Mit einer Grammatik von 45 bis 65 g – je nach Sorte – und in der Form eines kleinen Gugelhupfes, passen sie perfekt auf jeden Dessertteller. Dabei geben die Dessert-Hupferl in Kombination mit Soßen, Früchten oder anderen Garnituren garantiert ein Instagram-taugliches Bild ab. Fünf Sorten lassen die Herzen aller Dessertfans höher hupfen:

- **Dessert-Hupferl Panna Cotta:**  
typische Vanille-Note, sahnig-cremige Konsistenz
- **Dessert-Hupferl Lavacake-Schoko:**  
nach kurzem Erwärmen mit flüssigem Kern, intensive Schokoladennote



## Presseinformation

---

- **Dessert-Hupferl Tiramisu:**  
typischer Tiramisu-Geschmack, mit Kaffee-Streuseln in der Dessertmasse verteilt
- **Dessert-Hupferl Cheesecake:**  
typischer Cheesecake-Geschmack, mit Crumble-Boden
- **Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat Vegan:**  
ohne tierische Inhaltsstoffe, luftige Konsistenz, zartschmelzende Schokonote, auch als Parfait einsetzbar

Auch bei den Dessert-Hupferln gelingt die Zubereitung ganz unkompliziert: Die tiefgekühlten kleinen Hupferl müssen lediglich auftauen und können anschließend serviert, nach Belieben garniert und genossen werden. Ein Gebinde, das ebenfalls C&C-geeignet ist, enthält 18 Stück der jeweiligen Sorte. Eine hohe Standstabilität und Planungssicherheit sowie lange Haltbarkeit durch Tiefkühlung zeichnet die Dessert-Hupferl ebenso aus.

### **Eine gute Präsentation gehört zum Service**

Dr. Oetker Professional versteht sich als Anbieter ganzheitlicher Konzepte und damit als Partner für die Gastronomie, der es seinen Kundinnen und Kunden mit einem weitreichenden Serviceangebot möglichst leicht machen möchte. Optimal auf die Produkte abgestimmtes Servicematerial liefern wir auf Wunsch daher gleich mit: Das passende Kuchenmesser, eine schicke Tortenplatte und vielfältige Rezeptideen sorgen dafür, dass kleine oder große Gugelhupfe garantiert zum Hingucker werden.

*„Mit ‚Let’s Gugelhupf‘ führen wir nicht nur die nächste Generation Gugelhupf, sondern auch das erste Konzept dieser Art auf dem deutschen GV-Markt ein. ‚Let’s Gugelhupf‘ ist modern und passt gleichzeitig hervorragend zu unserer Tradition.“*

Daniel Huckele, Business Manager Kuchen und Dessert

---

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), März 2023

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2023 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten



## Presseinformation

---

**PR-Kontakt:**

Matthias Hanigk

Fon: 07243 / 104 – 633

[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)

[Linked in](#)