

Gebäck

«Es sollte eine kleine Sünde sein»

Die Confiserie-Bäckerei Zumbach in Baar präsentiert ihre neue Zuger Spezialität: das Gubelhöppli.

Am Anfang habe man die Idee gehabt, ein feines Gugelhöppli aus Schokolade ins Sortiment zu nehmen, so Markus Zumbach. «Es sollte eine kleine Sünde sein», so der Bäcker-Confiseur. Deshalb habe er so lange herumgetüftelt, bis das Gugelhöppli zum Gubelhöppli wurde und seinen Ansprüchen genüge. Der Name des Gebäcks aus Vanillezucker, Butter, Zucker, Eier, Weissmehl

Die Familie Zumbach mit dem neuen Schokoladengebäck. FOTO CB



und Grand-Cru-Schokolade sollte aber auch etwas mit Zug zu tun haben. Die hügelige Form des «Höpplis» erinnerte die Familie

Zumbach dann so an die Zuger Landschaft, dass das Gebäck den Namen «Zuger Gubelhöppli» bekam. (STH)

Eine Zuger Spezialität

Bäckerei Confiserie Zumbach



Bild: Tanja Antic

PD/TA - Die Bäckerei-Confiserie Zumbach feierte vergangene Woche die Taufe ihrer neuesten Kreation. «Zuger Gubelhöppli» heisst das Meisterstück und begeistert schon jetzt mit dem einzigartigen Geschmack. Am Anfang hatte Dora Zumbach die Idee ein feines Gugelhöppli aus Schokolade ins Verkaufssortiment aufzunehmen. Schnell war aber klar, dass es etwas Spezielles werden sollte. Nicht einfach ein normales Gugelhöppli, sondern eine «kleine Sünde». Nach vielen Versuchen und unter Einbezug der Grand-Cru-Couverture der Firma Felchlin in Schwyz, gelang es Markus Zumbach eine kleine Exklusivität zu schaffen. Die Gubellandschaft, diese einmalige Hüggellandschaft im Kanton Zug hat die Zumbachs inspiriert. Deshalb heisst die kleine Verführung auch «Zuger Gubelhöppli».