

Guglhupfspringen in Seefeld

14. Februar 2026 um 12 Uhr



SKI-CLUB
SEEFELD

Termin:

14. Februar 2026 um 12 Uhr

Veranstalter:

Ski-Club Seefeld, www.ski-club-seefeld.com

Gesamtleitung/Info:

Martin Mausser, Tel.: 0664/805 566 562

Sprungschanzen:

selbst gebaute Sprungschanzen im Bereich der Seefeld Sports Arena
(je nach Schneesituation im Stadion oder leicht außerhalb)

kleine Schanze: Sprünge bis ca. 4 m, große Schanze: Sprünge bis ca. 10 m

Teilnahmeberechtigt:

alle, auch ohne Vereinszugehörigkeit, Jahrgänge 2010 bis 2022

Wettkampfmodus:

gesprungen wird in 2 Durchgängen nach der Startnummernreihenfolge
die jeweiligen Weiten werden addiert;

Springen nur mit Alpinausrüstung; Helmpflicht (ausnahmslos!)

Nennungen:

unter Angabe von Vor- und Nachnamen mit Geburtsjahr und ev. Verein an:

Tel.: 0664/805 566 562, Email: martin.mausser@ski-club-seefeld.com

Meldeschluss: 12. Februar 2026, 19 Uhr

Nenn geld:

€ 8,- zu zahlen bei Startnr.-Ausgabe + 1 mitgebrachter Guglhupf pro Kind

Nachnennungen:

bis 30 min vor dem Start, Nachmeldegebühr € 5,-

Startnummernausgabe:

ab 11 Uhr im Schanzenbereich

Training:

nach Startnummernausgabe ab ca. 11.15 - 11.50 Uhr

Siegerehrung:

im Anschluss an das Springen im Schanzenbereich

Klasseneinteilung

Klasse	Jahrgänge	Schanze
Zwergelen I	2021/22	kleine Schanze
Zwergelen II	2019/20	kleine Schanze
Kinder I	2017/18	große Schanze
Kinder II	2015/16	große Schanze
Schüler I	2013/14	große Schanze
Schüler II	2010/11/12	große Schanze

Am schönsten wären selbst gebackene GUGLHUPFE... bitte nicht vergessen... jedes Kind bekommt als Preis 1 Guglhupf... am liebsten einen selbstgebackenen und vielleicht verzierten... die Sieger bekommen die schönsten Guglhupfe... diese könnten zB so gebacken werden:

Variante 1 „Rührteig“:

Zutaten: 250 g Butter, 300 g Zucker, 5 große Eier, 500 g Kuchenmehl, 1 Packung Backpulver, ca. 125 ml Milch, 200 - 400 g Kochschokoladestückchen, Rührteig:

Zubereitung: Butter + Zucker, dann Eier, dann Mehl + Backpulver + Milch, zum Schluss Schokoladenstückchen in dieser Reihenfolge verrühren und für ca. 70 min bei ca. 170 ° in großer Guglhupfform backen

Variante 2 „Marmorguglhupf“:

Zutaten: 5 große Eier getrennt, 250 g Zucker, 125 ml Sonnenblumenöl, 125 ml Wasser, 300 g Kuchenmehl, 1/2 Packung Backpulver, 1 Esslöffel Backkakao

Zubereitung: Dotter + Zucker schaumig rühren, Öl + Wasser gaaaanz langsam hinzufügen, Schnee aus Eiklar extra schlagen, Mehl + Backpulver in Dottermasse sieben und mit Schneebesen unterheben, Eischnee ebenso unterheben, die Hälfte der Kuchenmasse in Guglhupfform füllen, die andere Hälfte mit Kakao ve+rühren und ebenfalls in Guglhupfform füllen, ca. 50 min bei ca. 170 ° backen

Verziert mit Smarties, Lutscher, Schokolade, Marzipan... alles ist möglich und macht besser! ☺

