

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
- Nenngeld:** € 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

<u>Klasseneinteilung</u>	<u>Klasse</u>	<u>Jahrgänge</u>	<u>Schanze</u>
	Zwergeln I	2021/22	kleine Schanze
	Zwergeln 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 gaaaaanz langsam hinzufügen, Schnee aus Eiklar extra schlagen, Mehl + Backpulver in Dottermasse sieben und mit Schneebecken unterheben, Eischnee ebenso unterheben, die Hälfte der Kuchenmasse in Guglhupfform füllen, die andere Hälfte mit Kakao verrühren und ebenfalls in Guglhupfform füllen, ca. 50 min bei ca. 170 ° backen

Verziert mit Smarties, Lutscher, Schokolade, Marzipan... alles ist möglich und machts besser! 😊

