

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 Arena365
(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
bis 30 min vor dem Start, Nachmeldegebühr € 5,-
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 verarbeiten und ebenfalls in Guglhupfform füllen, ca. 50 min bei ca. 170 ° backen

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

