

## Apfel-Krokant-Hupf

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Walnusskrokant:

1 TL Butter  
50 g Zucker  
50 g gehackte Walnüsse

### Hefeteig:

50 ml Apfelsaft  
50 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

### Außerdem:

125 g Äpfel (1 kleiner Apfel)  
Puderzucker



**1. Vorbereiten:** Für den Walnusskrokant Butter, Zucker und Walnüsse in einem Topf unter Rühren karamellisieren lassen. Masse auf ein Stück Alufolie geben und erkalten lassen. Für den Teig den Apfelsaft in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Apfelsaft-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Gugelhupfform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3.** Walnusskrokant zerkleinern. Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Walnusskrokant kurz unter den Teig kneten. Teig in die Gugelhupfform füllen. Die Form kurz auf die Arbeitsfläche schlagen, damit sich evtl. "Teiglücken" ausgleichen und nochmals etwa 10 Min. gehen lassen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 50 Min.**

**4.** Gugelhupf nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

**5.** Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 10 g, Kh: 30 g, kJ: 966, kcal: 231