

Apfel-Krokant-Hupf (Ø 24 cm)

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Walnusskrokant:

2 TL Butter
100 g Zucker
100 g gehackte Walnüsse

Hefeteig:

125 ml Apfelsaft
125 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
125 g Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

Außerdem:

350 g Äpfel
Puderzucker



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Sie können den Kuchen gut einfrieren.

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 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 Walnusskrokant zerkleinern. Die Gugelhupfform fetten und mehlen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Äpfel 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.e "Teiglücken" ausgleichen und nochmals etwa 10 Min. gehen lassen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

4. Kuchen 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: 11 g, Kh: 34 g, kJ: 1.074, kcal: 257