

## Apfel-Zimt-Gugelhupf für Diabetiker

etwa 20 Stück



gelingt leicht



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

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**  
etwas Fett

### Hefeteig:

400 g Äpfel, z. B. Cox Orange  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
80 g Fruchtzucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma aus  
klassischem Rö.  
1 Pr. Salz  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 Eier (Größe M)  
200 ml Milch (1,5 % Fett)  
100 g weiche Halbfettbutter (39% Fett)

### Außerdem:

2 EL diabetikergerechte Konfitüre z.B.  
Aprikosen  
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

**1. Vorbereiten:** Die Gugelhupfform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Hefeteig:** Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelstücke kurz unterkneten. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

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

**4. Aprikotieren:** Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Hilfe eines Backpinsels auf den noch heißen Kuchen streichen. Sofort im Anschluss gehackte Haselnüsse aufstreuen und den Kuchen erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 5 g, Kh: 21 g, kJ: 618, kcal: 148