



Apfel-Krokant-Hupf (Ø 22 cm)

Ein Gugelhupf mit Äpfeln und Walnusskrokant für die alltägliche Kaffeetafel.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Walnusskrokant:

2 TL Butter
100 g Zucker
100 g gehackte Walnüsse

Hefeteig:

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

Außerdem:

250 g Äpfel
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 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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 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 eventuelle "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 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen gut einfrieren.

