

Apfel-Zimt-Gugelhupf

Ein lockerer Kuchen aus einer Backmischung mit Apfel, Cranberrys und gehackten Nüssen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Teig:

1 mittlerer Apfel
1 Backm. Dr. Oetker Zimt-Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
100 g getrocknete Cranberrys
75 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Glasur:

2 EL getrocknete Cranberrys
25 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
etwa 3 EL heißes Wasser

Wie backe ich einen Gugelhupf mit Apfel und Zimt?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 1/3 des Teiges abnehmen und mit der Mischung mit Zimt (liegt der Backm. bei) verrühren. Unter den hellen Teig die Apfelstückchen, Cranberrys und Nüsse heben und in die Form geben. Dunklen Teig darauf verteilen und mit einer Gabel durch beide Teigschichten ziehen. Kuchen nach Packungsanleitung backen und anschließend erkalten lassen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Min.



3 Glasur:

Cranberrys klein schneiden. Glasur nach Anleitung zubereiten und auf dem Gugelhupf verteilen. Sofort im Anschluss mit den Nüssen und Cranberrys bestreuen und die Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt gehackter Haselnüsse können Sie auch gehackte Mandeln verwenden.

