

Hermann-Hupf mit Apfel-Zimt

Ein weihnachtlicher Hefekuchen mit Apfelfüllung

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

etwa 50 g gehobelte Haselnüsse

Hefeteig:

125 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g Hermann-Teig

Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Elstar

25 g Zucker

1 EL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Gugelhupfform fetten und mit Haselnüssen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker und Zimt mischen und gut mit den Äpfel vermengen.



- 4 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Quadrat (35 x 35 cm) ausrollen. Die Apfelwürfel gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen. Teig von einer Seite aus aufrollen und mit der "Naht" nach oben in die Form legen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort nochmal so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Gugelhupf noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- Den Kuchen kann man max. 3 Tage im Voraus backen oder auch einfrieren.

