

Hier und heute



Apfelcroissant-Kranz in der Gugelhupfform

Dieser Apfelcroissant-Kranz von Theresa Knipschild ist lecker, raffiniert und ganz einfach nachzumachen. Theresa Knipschild backt ihn in einer Gugelhupfform mit Croissantteig aus dem Kühlregal.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für eine Gugelhupfform Durchmesser ca. 24cm)

Zutaten

- 2 Packungen Croissant-Teig aus dem Kühlregal
- 4 Äpfel (z.B. Boskoop, Welland)
- 50 g Butter
- 50 g Zimt und Zucker
- 50 g gehobelte Mandeln
- etwas Milch
- etwas Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, und in ca. einmal einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Apfelstücke hineingeben. Mit Zimt und Zucker bestreuen und ca. fünf Minuten abgedeckt auf mittlerer Stufe dünsten.

Die Gugelhupfform fetten und mehlieren. Croissants aus der Packung lösen. Zuerst die einzelnen, dreieckigen Teilstücke zu Croissants aufrollen, dazu von der längeren Seite aufrollen. Dann die aufgerollten Croissants der Länge nach halbieren. Ca. sechs Hälften in die Gugelhupfform drücken und ein Drittel der gedünsteten Apfelstücke darauf verteilen. Die anderen sechs Croissantshälften darauf legen und wieder Apfelmasse darauf verteilen. So fortfahren bis alle Croissantshälften verarbeitet sind. Auf die oberste Schicht kommen keine Äpfel.

Die oberste Schicht mit etwas Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen – sie wird dann später zu einem knusprigen Mandelboden. Form in den Backofen geben und bei 180°C Umluft 30 bis 40 Minuten backen. Vor dem Stürzen aus der Backform ca. zehn Minuten abkühlen lassen.

Schmeckt am besten noch leicht warm!