

Hier und heute

Apfel-Gugelhupf

Apfelkuchen ist ein echter Lieblingskuchen. Konditormeisterin Theresa Knipschild backt ihn als Gugelhupf. Dazu verrät sie, warum Muskatnuss perfekt zu Apfel passt.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Gugelhupfform von 22 cm oder eine Springform von 20 cm

Zutaten

- 2 Äpfel, ca. 300 g
- 170 g weiche Butter + etwas für die Form
- 130 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 4 Eier, zimmerwarm
- 250 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Form
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 70 g gemahlene Mandeln
- 1,5 TL Zimt
- 1 Msp gemahlene Muskatnuss
- 40-60 ml Milch
- 2 Msp Muskatnuss oder Zimt
- 30-50 g Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Backform fetten und mehlieren. Einen Apfel schälen, entkernen und grob raspeln. Den anderen Apfel schälen und entkernen, in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.

Butter mit Zucker, Zimt, Muskatnuss und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren, dabei auf höchster Stufe weiterschlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und zügig zu einem Teig vermischen. Milch hinzufügen. Geraspelte Äpfel unterheben. Nun auch die Apfelwürfel zugeben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Auf mittlerer Stufe ca. 50-60 Minuten backen. Wenn der Boden zu dunkel wird, die Temperatur herunterdrehen. Mit einem Stäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Vor dem Lösen aus der Form einige Minuten abkühlen lassen.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, Muskatnuss oder Zimt mit Puderzucker mischen und auf den Kuchen sieben.