

APFEL ZIMT GUGELHUPF

Apfel-Zimt-Gugelhupf - Heute möchte ich Dich in die magische Welt des Backens entführen und Dir ein Rezept vorstellen, das mir besonders am Herzen liegt: den Apfel-Zimt Gugelhupf. Dieses köstliche Gebäck vereint die Aromen von saftigen Äpfeln und duftendem Zimt zu einem wahren Gaumenschmaus, der perfekt zu gemütlichen Herbsttagen passt.

Herbstzauber in einem Biss: Apfel-Zimt-Gugelhupf mit Calvados Rosinen. Wenn der Duft von Zimt die Luft erfüllt und jeder Bissen nach gemütlichen Nachmittagen schmeckt. Am liebsten schon zum Frühstück, oder?

Also schnapp Dir Backutensilien und lass uns den Ofen vorheizen. Der Apfel-Zimt Gugelhupf wartet darauf, von Dir gebacken und genossen zu werden. Ich freue mich darauf, Dich auf dieser kulinarischen Reise zu begleiten, und hoffe, dass Du genauso viel Freude daran hast wie ich. Guten Appetit!

ZUTATEN

- 5 Eier
- 250g Joghurt (3,5%)
- Vanillezucker
- 3 kleine Äpfel
- 100g Mandel
- 200ml Öl (geschmacksneutral) oder 200 g Butter
- 350g Mehl plus Mehl zum Bestäuben
- 1 Pck Backpulver
- 2 TL Zimt
- 200g Zucker
- Zitronensaft
- Schokolade deiner Wahl
- Puderzucker zum Bestreuen

BACKZUBEHÖR

- Gugelhupf Form
- Backtrennspray
- Holzstäbchen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren (5min).
3. In die Zeit die Äpfel putzen und mit Zitronensaft beträufeln.
4. Alle Zutaten miteinander vermengen.
5. Die Gugelhupf Form mit Backtrennspray aussprühen und bemehlen.
6. Alles in Schichten einfüllen und zum Schluss mit den Mandelblättchen abschließen.
7. Bei 180 Grad 60-65 min backen. Holzstäbchenprobe machen* und mindestens 15-20 abkühlen lassen, bevor Du ihn auf einen Gitterrost stürzt. So klappt es auf jeden Fall. Und dann Puderzucker drüber.

*Holzstäbchenprobe. Nach Ende der Backzeit nimmst Du einen Zahnstocher oder ein Schaschlikspieß aus Holz und stichst ihn in die Mitte des Teigs. Wenn nichts an dem Holzstäbchen hängen bleibt, nachdem Du ihn wieder rausziehst, ist er fertig.