

Eat, letters and deco

APFEL-GUGELHUPF MIT CRÈMEFÜLLUNG

Für 6-8 Personen

♥ Kuchen-Hit / saftig / einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Backzeit: 30 min

Zutaten:

Teig

2 Äpfel, zb, Boskop oder Gravensteiner

in kleine Würfel geschnitten

125 gr weiche Butter

3 Eier

125 gr Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanillepaste

1/2 TL Zimt

2 dl Milch

250 gr Mehl

1 Beutelchen Backpulver

Füllung

2 dl Milch

1 TL Vanillepaste

50 gr Zucker

2 Eigelbe

20 gr Epifin (Weizenstärke)

Zum Fertigstellen

3 dl Vollrahm

1 Beutelchen Rahmfestiger

1 gestrichener EL Zucker

Streussel-Guss

1 EL Vollrahm

10 gr flüssiger Honig

1 TL Butter

30 gr Mandelblättchen

Nach Belieben

Puderrucker zum Bestäuben

Ausserdem

Spritzsack mit glatter Tülle



Zubereitung:

1. Die Form einfetten und bemehlen, den Backen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Butter mit dem Handrührgerät rühren, bis sich Spitzchen bilden. Eier, Zucker, Zimt und Salz beifügen und weiterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Nun die Vanillepaste und die Milch zufügen, kurz umrühren. Danach das Mehl und das Backpulver zugeben und kurz aber gut untermischen. —> (zu langes umrühren nach Zugabe von Mehl, macht den Kuchen zäh und käsig in der Konsistenz)
4. Nun die Apfelwürfel mit dem Teigschaber unterheben und sofort in die Form füllen. Backen; 180 Grad Umluft / ca 30 min (Nadelprobe machen)
5. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten, dazu in einer kleinen Pfanne die Milch mit der Vanillepaste aufkochen. In einer Schüssel, die Eigelbe mit dem Zucker und dem Epifin schaumig schlagen. Danach die heisse Milch zufügen und alles zurück in die Pfanne geben.

6. Die Masse unter Rühren aufkochen, bis eine dicke Crème entstanden ist. Sofort vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben. Klarsichtfolie, direkt über die Crème legen und im Kühlschrank erkalten lassen.
7. Jetzt noch alle Zutaten für den Streussel-Guss in einer kleinen Pfanne erwärmen und etwas Farbe annehmen lassen. Bis zum Gebrauch auf die Seite legen.
8. Fertigstellen; Gugelhupf nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und dann im unteren Drittel durchschneiden. Den Rahm (Vollfett-Sahne) mit dem Rahmfestiger steif schlagen und am Schluss kurz den Zucker unterrühren.
9. Den Schlagrahm (Schlagsahne) nun unter die abgekühlte Vanillecrème mit einem Schwingbesen vorsichtig unterheben und mit dem Spritzsack auf den Gugelhupf geben, „Deckel“ darüber legen.
10. Die Mandelblättchen-Streussel über den Gugelhupf streuen und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank geben.

Ein herrlich feuchter Kuchen, den alle lieben! Der Apfel-Gugelhupf ist im Kühlschrank 3 Tage haltbar.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.

Eine Rezept-Kreation von Belinda Kern