Artikel vom 21.02.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 01:21 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nussiger-apfelmus-gugelhupf

Nussiger Apfelmus-Gugelhupf



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Gugenhupfform Ø 24 cm):

180 g weiche Butter,

200 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

3 Eier (Größe M),

300 g Naturjoghurt,

360 g Apfelmus,

300 g Mehl,

100 g gemahlene Walnüsse,

1 P Backpulver,

1 Prise Salz,

Fett und Paniermehl für die Form,

3 EL Apfelgelee,

Walnüsse für die Dekoration.

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und alles gut verrühren. Joghurt und Apfelmus unterheben. Mehl, gemahlene Walnüsse, Backpulver und Salz mischen und Löffelweise dazugeben. Alles gut verrühren bis ein homogener Teig entsteht. Abschließend den Teig in die Gugelhupfform füllen und im unteren Drittel des Ofens für gut 90 Minuten, die letzte halbe Stunde mit Alufolie abgedeckt backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Das Apfelgelee erhitzen, bis es flüssig wird, dann die Spitzen des Gugelhupfs damit einpinseln und auf jede Spitze eine halbe Walnuss kleben. Alternativ kann man den Kuchen auch einfach mit Puderzucker bestäubt servieren.

Kathrin Fries