Rezept

Gugelhupf mit Walnüssen und Äpfeln

Ein Rezept von Gugelhupf mit Walnüssen und Äpfeln, am 12.10.2024

Zutaten

80 g	getrocknete Apfelringe
ca. 3/4 Würfel	Hefe (30 g)
200 ml	lauwarme Milch
150 g	weiche Butter
1	Ei (Größe M)
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
	Butter und Mehl für die Form
100 ml	Calvados (Apfelbrand, ersatzweise Rum oder schwarzer Tee)
120 g	Zucker
100 g	Walnusskerne
4	Eigelb (Größe M)
3 Msp.	Zimtpulver
500 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Apfelringe in kleine Stücke schneiden, in einem Schälchen mit dem Calvados übergießen und mit einem zweiten Schälchen beschweren. Die Apfelstücke 12 Std. – am besten über Nacht – durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Hefe in ein Schälchen zerbröckeln und 1 TL Zucker darüberstreuen. Die Hälfte der Milch über die Hefe gießen und alles verrühren. Den Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

3. Inzwischen die Walnusskerne hacken. Die Apfelstücke in ein Sieb abgießen, dabei den Calvados auffangen. Die Form mit reichlich Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eigelbe nacheinander dazugeben und jeweils gut unterrühren, erst dann das nächste dazugeben. Zuletzt das ganze Ei, den Apfelsud, Zimt und Zitronenschale unterrühren.

4. Die Apfelstücke in etwas Mehl wenden und beiseitestellen, das restliche Mehl zu der Butter-Ei-Mischung geben. Hefeansatz und übrige lauwarme Milch dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder von Hand kräftig durchkneten. Das kann 5-6 Min. dauern, der Teig sollte am Ende glänzend und nicht zu fest sein. Sollte er zu weich sein, nochmals etwas Mehl dazugeben. Dann zügig Walnüsse und Apfelstücke untermischen und den Teig in die Form füllen. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem lauwarmen oder kühlen Ort 40-60 Min. gehen lassen.

5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Gugelhupf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-45 Min. goldbraun backen, dabei eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen, 5-10 Min. abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Der Gugelhupf schmeckt am besten, wenn er einen Tag durchgezogen ist.