

Rezept

Nougat-Krokant-Guglhupf

Ein Rezept von Nougat-Krokant-Guglhupf, am 15.10.2024

Zutaten

| | |
|---|------------------------------------|
| ½ säuerlicher Apfel (z.B. Boskop) | ¼ Vanilleschote |
| 40 ml Sonnenblumenöl | 60 g Zucker |
| 1 Ei | 2 EL Kefir (35 g) |
| 130 g weicher Haselnussnugat | Salz |
| 120 g Mehl | 2 TL Backpulver (8 g) |
| 70 g Haselnusskrokant | 50 g Zartbitter-Schokodrops |
| evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Apfel schälen, entkernen (es soll ca. 50 g Fruchtfleisch ergeben) und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Das Öl mit Vanillemark, Zucker, Ei, Kefir, 30 g Nugat und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Apfelwürfel, 40 g Krokant und Schokodrops untermischen. Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Den restlichen Nugat über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Esslöffel über die Gugl laufen lassen. Sofort mit dem restlichen Krokant bestreuen und trocknen lassen.