

# Apfel Marzipan Gugelhupf mit Apfelkaramell



## Einkaufsliste:

### Für das Apfelmus

Ca. 4 Äpfel  
20g Rohrohrzucker  
1TL Zimt  
50ml naturtrüben Apfelsaft

### Gugelhupf

160 g Butter  
200 g Brauner Zucker  
120 g Weißer Zucker  
3 Eier  
1 1/2 TL Vanilleextrakt  
400 g Apfelmus  
185 g Joghurt  
410 g Mehl  
2 1/2 TL Backpulver  
3/4 TL Natron  
1/4 TL Salz  
1 TL Zimt  
Mark einer Vanilleschote  
200g Marzipanrohmasse

### Karamell:

100g brauner Zucker  
25g Butter  
100ml Sahne  
Restliches Apfelmus  
Prise Zimt

Puderzucker nach Belieben

## So wird's gemacht:

### Für das Apfelmus

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Gemeinsam mit dem Marzipan dem Apfelsaft und dem Zucker und Zimt in einen Topf geben, aufkochen lassen. Herdplatte herunterstellen und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Äpfel butterweich sind. Die gesamte Masse pürieren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist, abkühlen lassen.

### Gugelhupf

Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Backform fetten und mehlen. Butter sowie weißer und brauner Zucker in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Nun nach und nach die Eier unterrühren. Apfelmus abwiegen, Rest beiseite stellen. Vanille, Joghurt und Apfelmus unterrühren. Restliche Zutaten bis auf die Marzipanrohmasse mischen und unter den Teig rühren. Marzipan in kleine Stücke zupfen und unterheben. Teig gleichmäßig in die Form geben, unten noch einmal gegen schlagen und im Backofen für etwa 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, auskühlen lassen und stürzen.

### Für das Apfel-Karamell:

Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Zum Schluss das restliche Apfelmus und eine Prise Zimt hinzugeben, aufkochen lassen, pürieren und über den Gugelhupf geben.