

Apfel Marzipan Gugelhupf mit Apfelkaramell



So wird's gemacht:

Für das Apfelmus

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Gemeinsam mit 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.

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
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