Saftiger Apfelgugelhupf mit Zimt-Pekan-Swirl

Nachdem ich letzte Woche ein paar schöne Tage in meiner Heimat verbrachte, brachte ich Äpfel aus dem heimischen Vorrat mit. Meine Familie besitzt schon ewig ein ganz kleines Grundstück zwischen unserem und dem Nachbardorf, auf dem ein paar Apfelbäume stehen.

Die Äpfel sind realtiv säuerlich und man muss immer mal ein Löchlein rausschneiden, aber sie schmecken super und eignen sich hervorragend zum Backen oder für Kompott.

Da im Blogarchiv schon so viele Apfelkuchenrezepte sind und

ich neulich schon welche auf den Südtiroler Buchweizenkuchen mit Preiselbeeren gepackt hatte, war ich recht ratlos, was ich damit Schönes backen könnte. Naschkater stöberte also in den zahlreichen Backbüchern und wurde passenderweise in „Apfelküche“ von Madeleine und Florian Ankner fündig.

„Zimtschnecke trifft auf Gugelhhupf“, heißt es da. Der ansonsten simple Rührteig wird durch geriebene Äpfel super saftig, die Schichten aus Zimt-Zucker-Pekannuss-Mix sorgen tatsächlich für die Zimtschnecken-Assoziation – der Kuchen ist einfach mega lecker!

Ich habe das Rezept recht genau nachgebacken, allerdings mit Dinkelmehl 1050 und Rohrzucker. Die Nussmischung fand ich viel zu viel. Vermutlich habe ich viel zu wenig zwischen die Teigschichten gestreut, aber ich hatte die Befürchtung, dass mit zuviel „Swirl“ die Teigschichten nicht mehr zusammen halten. Allerdings verwendete ich eine kleinere Gugelform (mit 16 cm Durchmesser, 9 cm Höhe) und backte aus dem Rest Teig noch einen kleinen Probierkuchen. Trotzdem würde ich nächstes Mal 2/3 der Nussmischung zubereiten – das genügt meiner Meinung nach.

Für 1 Gugelform (2 l Inhalt):

SWIRL:

150 g Pekannüsse
2 EL gemahlener Zimt
80 g brauner Zucker

TEIG:

225 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Dinkelmehl 1050
2 TL Backpulver
50 ml Milch (oder Pflanzendrink)
2 Äpfel
Fett und Semmelbrösel für die Form

Die Pekannüsse im Blitzhacker mahlen und mit Zimt und Zucker vermischen.
Die Gugelform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl portionsweise unterrühren, dabei immer wieder etwas von der Milch zufügen.
Die Äpfel schälen, entkernen und reiben, dann sofort in den Teig rühren.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Ein Viertel des Teigs in die Form füllen, glatt streichen und ein Drittel der Nussmasse darüberstreuen. Mit einem Viertel des Teigs bedecken und erneut ein Drittel der Nussmischung auf den Teig streuen. Diesen Ablauf noch einmal wiederholen und zum Schluss mit dem übrigen Teig abschließen und ihn glatt streichen.
Den Gugel etwa 60–70 Minuten backen, die Stäbchenprobe machen und den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Wir fanden diesen Kuchen fantastisch und ich werde ihn bestimmt mal wieder backen!
Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen auf diese etwas andere Form eines Apfelkuchens und wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!
Eure Judith