

Apfel-Mohn-Gugelhupf



Dieser saftige Apfel-Mohn-Gugelhupf ist nicht nur richtig lecker, sondern auch einfach in der Zubereitung.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

ZUTATEN

1. 250 g weiche Butter
2. 225 g brauner Zucker (oder wie ich „Lichte Basterdsuiker“ aus den Niederlanden)
3. 4 Eier (Gr. M)
4. 50 ml Buttermilch
5. 1 TL Vanille-Extrakt
6. 300 g Mehl, gesiebt
7. ½ TL Backnatron oder Backpulver
8. 30 g Blaumohn-Samen + ggf. etwas für die Form
9. 450-500 g säuerliche Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupf-Backform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Teig Butter und Zucker einige Minuten cremig aufschlagen.
4. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils mindestens 30 Sekunden unterrühren.
5. Buttermilch und Vanille-Extrakt in die Masse rühren.
6. In einer separaten Schüssel Mehl, Natron oder Backpulver und Mohn gründlich mischen und in drei Portionen unter den Teig rühren.
7. Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse entfernen. Anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden und vorsichtig aber gründlich unter den Teig heben.
8. Wer mag, kann etwas Mohn in die Form streuen (für die Mohnstreifen auf dem Gugelhupf).
9. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
10. Auf einem Rost in der Ofenmitte für je nach Backofen 50-60 Minuten backen. (Stäbchentest machen!) Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
11. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Anschließend aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter stehen lassen, bis er komplett abgekühlt ist.