

ZIMTSCHNECKEN GUGLHUPF



Saftiger Guglhupf mit einer Zimtschnecken Füllung. Die Kombination aus leckerem Guglhupf und Zimtschnecken. Der Kuchen besteht aus einem klassischen Rührteig. Dieser wird anschließend geteilt. Die eine Hälfte wird verfeinert mit einer Mischung aus braunem Zucker und Zimt. In den anderen Teig kommen Walnüsse und Äpfel. Diese verleihen dem Kuchen eine knackige und säuerliche Note. Vergleichbar ist der Kuchen mit dem Marmorkuchen-dieser besteht ebenfalls aus 2 Schichten. Nur kommt hierbei noch Kakao in den Teig.

Abgerundet wird der Zimt Kuchen noch mit einem Frosting. Diese Glasur besteht aus Frischkäse, Puderzucker, Vanille und Zitrone. Perfekt für kalte Herbst- und Wintertage!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZIMTFÜLLUNG

Die Butter schmelzen und mit dem Zucker, Zimt und Mehl verrühren.

RÜHRTEIG

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und feine Würfel schneiden. Diese mit Zitronensaft verrühren, damit sie nicht braun werden. Die Butter gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig rühren. Anschließend die Eier nacheinander in einem Abstand von etwa 30 Sekunden einrühren. So wird verhindert, dass der Teig gerinnt. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig einrühren – hierbei nicht zu lange rühren! Etwa 4 EL des Teiges mit der Zimtfüllung verrühren. Die Äpfel unter den übrigen Teig heben. Eine Guglhupf-Form fetten und mehlen. Die Hälfte des Teiges darin verteilen, die Zimtfüllung darauf streichen und den restlichen hellen Teig darüber verteilen. Mit einer Gabel marmorieren und mit den Walnusskernen bestreuen – diese leicht eindrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U für etwa 60-70 Minuten backen – Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen und anschließend aus der Form stürzen. Bis zum vollständigen Abkühlen mit einem sauberen Küchentuch abdecken.

GLASUR

Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft verrühren. Falls die Glasur zu fest ist, noch ein wenig Zitronensaft einrühren. Über dem Kuchen verteilen, mit Zimt bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

ZIMTFÜLLUNG:

- 60 g** Butter
- 50 g** brauner Zucker
- 1.5 EL** Zimt
- 40 g** Mehl

RÜHRTEIG:

- 250 g** Butter (zimmerwarm)
- 250 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 5** Eier (zimmerwarm)
- 500 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 180 g** Milch (lauwarm)
- 2** Äpfel
- ½** Zitrone (Saft)
- 80 g** Walnusskerne

GLASUR:

- 50 g** Frischkäse
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)