

Apfel - Gugelhupf

Zutaten Teig:

375 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
230 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Zitronensaft

Zutaten Füllung:

400 g saure Äpfel
200 g getrocknete Aprikosen
100 g gemahlene Mandeln
200 g Marzipan – Rohmasse
50 g Butter
1 Ei
2 EL Zitronensaft
50 g Rosinen
50 g gehackte Pistazien
Rum, Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

- Für den Teig die Eier mit Zucker und weicher Butter cremig rühren.
- Quark, Vanillezucker, Zitronensaft und Salz unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Alles gut verkneten.
- Für die Füllung Rosinen mit Rum bedecken und 24 Stunden ziehen lassen.
- Rosinen abtropfen lassen.
- Rum wegschütten oder trinken.
- Äpfel in kleine Stückchen schneiden.
- Aprikosen klein hacken.

- Marzipan und Ei mit dem Stabmixer pürieren.
- Weiche Butter, Mandeln, Zitronensaft mit dem "Marzipanei" verrühren.
- Äpfel, Rosinen und Aprikosen untermischen.
- Teig auf einer Mehlfläche ausrollen (ca. 60 x 30 cm).
- Apfelfüllung auf dem Teig verteilen.
- Teig von der Längsseite her vorsichtig aufrollen.
- Teigrolle in eine gefettete Gugelhupfform legen.
- Bei 200° C etwa 60 Minuten backen (evtl. mit Folie abdecken).
- Konfitüre erwärmen und auf den warmen Kuchen streichen.
- Pistazien über den Kuchen streuen.