

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unser
Herbst
wird bunt



**Zimtschnecken-
Guglhupf**



Zutaten

Zimtfüllung

60 g Butter
50 g brauner Zucker
1 ½ EL Zimt (gemahlen)
40 g Mehl

Rührteig

2 Äpfel
Saft von ½ Zitrone

250 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
5 Eier (zimmerwarm)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
180 g lauwarme Milch
80 g Walnusskerne

Glasur

50 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zitronensaft



45 Min.



60 Min.

1 Zimtfüllung

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

2 Rührteig

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 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 Ober-/Unterhitze 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.

3 Glasur

Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und 1 TL Zitronensaft verrühren. Falls die Glasur zu fest ist, noch ein wenig Zitronensaft einrühren. Über dem Kuchen verteilen, mit Zimt bestreuen und servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

