

Apfel-Mandel-Gugelhupf mit weißem Schokoladenüberzug

Zutaten (ca. 16 Stücke)

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 400 g Dinkelmehl (Type 630)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Backpulver oder Alternativprodukt
- 150 ml Milch
- 2 Äpfel
- ggf. etwas Zitronensaft
- ca. 50 g weiße Kuvertüre
- ca. 100 g Mandelsplitter
- Butter zum Einfetten der Backform

Anleitung:

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Die Eier leicht miteinander verquirlen, dabei eine Prise Salz hinzufügen.
4. Die Eier nun nach und nach unter Rühren zur Buttermasse geben.
5. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen. Abwechselnd mit der Milch ebenfalls zur Buttermasse hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
6. Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 3 cm kleine Stücke schneiden. Ggf. mit etwas Zitronensaft beträufeln und unter die Teigmasse heben.

7. Eine Gugelhupf Backform mit etwas Butter einfetten. Den Teig darin gleichmäßig verteilen.
8. Für ca. 60-70 Minuten backen.
9. Danach aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Backform lösen, auf einem Teller oder einem Cakestand anrichten.
10. Dazu die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und über den Kuchen träufeln. Mit Mandeln bestreuen und die Kuvertüre aushärten lassen.
11. Servieren und genießen.