

Bunter Apfel Gugelhupf

Zutaten für 6 kleine Gugelhupfe:

2 Eier

1 Apfel, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Ich habe den Saft einer halben Zitrone dazu gegeben, damit die Stücke nicht dunkel werden.

Abrieb einer Zitrone

1 Päckchen Backpulver, gesiebt, 200 g Mehl, gesiebt

140 ml Buttermilch, je eine Hälfte rot eingefärbt und eine Hälfte mit dem Mark der Vanilleschote verrühren

1 Päckchen Vanillezucker, 60 ml Sonnenblumenöl, 80 g Zucker, 40 g weiche Butter
Mark von 1 Vanilleschote

Die Mini Gugelhupfform habe ich ganz dünn mit Butaris ausgefettet.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zubereitung in der Kenwood:

Als erstes den Ballonbesen einsetzen.

Dann alle Zutaten bis auf die Buttermilch in den Topf geben und auf Stufe 3 verrühren.

Nun eine Hälfte des Teiges aus dem Topf nehmen und beiseite legen. Dann zuerst die Buttermilch die mit dem Vanilleschotenmark verrührt war, zugeben und auf Stufe 3 unterheben.

Den Teig in die Glasnixe umfüllen und dann die zweite Hälfte Teig, mit der roten Buttermilch in den Topf geben und unterheben. Danach ebenfalls in eine Glasnixe umfüllen.

Zubereitung im Thermomix:

Genau wie bei der Kenwood angegeben, nur dann alles auf Stufe 4 miteinander vermengen.

Dann gilt für beide:

Als erstes den hellen Teig in die Formen füllen und oben auf dann den roten Teig.

Alles für ca. 21-25 Min (bitte Stäbchentest machen) auf dem mittleren Rost fertig backen. Die Form raus holen und ca 5 Min abkühlen lassen, dann erst stürzen.

Wenn die Kuchen abgekühlt sind, noch etwas Puderzucker oben drauf geben und genießen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺