

Apfel-Zimt-Gugelhupf mit Ahornsirup - Halloween

Ingrédients

- 260g Mehl
- 6g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 5g gemahlener Zimt
- 3 Eier
- 130g Butter
- 120g Muscovadozucker (oder ersatzweise Rohzucker)
- 80g Kristallzucker
- 40g Ahornsirup
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Äpfel
- 100g Pekannüsse
- 70g Ahornsirup
- 25g Butter
- 145g Puderzucker
- 25g Pekannüsse zur Dekoration

Préparation

1. Ein schöner Kuchen, leicht zu machen und perfekt für den Herbst (und ohne Schokolade, was ziemlich selten ist), das ist das heutige Programm!
2. Ein Apfel-Zimt-Kuchen (Zimt ist natürlich optional), Ahornsirup und Pekannüsse (die Sie auch durch Walnüsse oder Mandeln ersetzen können), den ich in einer Bundt Cake Form gebacken habe, aber Sie können die Form Ihrer Wahl verwenden. Zutaten: Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Zubereitungszeit: 30 Minuten + ca.
4. 1 Stunde Backzeit Für 10/12 Personen: Der Kuchen: Mehl Backpulver 1 Prise Salz gemahlener Zimt 3 Eier Butter Muscovadozucker (oder ersatzweise Rohzucker) Kristallzucker Ahornsirup 2 Teelöffel Vanilleextrakt 2 Äpfel Pekannüsse Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
5. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen.
6. Die Eier mit den Zuckern und dem Ahornsirup verquirlen, dann die Butter und die Vanille hinzufügen.
7. Die trockenen Zutaten in die vorherige Mischung geben und gut vermischen.
8. Schließlich die Äpfel in kleine Würfel schneiden und die Pekannüsse hacken, dann zum Kuchenteig hinzufügen.
9. Alles in eine gefettete und bemehlte Form gießen und ca.
10. 55 Minuten bei 165°C backen (die Spitze eines Messers, das in den Kuchen gestochen wird, sollte trocken herauskommen).
11. Abkühlen lassen.
12. Die Glasur: Ahornsirup Butter Puderzucker Pekannüsse zur Dekoration Die Butter mit dem Ahornsirup erwärmen, bis sie geschmolzen ist.
13. Den gesiebten Puderzucker hinzufügen, gut mischen und dann die Glasur über den auf einem Gitter stehenden Kuchen gießen.
14. Mit den Pekannüssen dekorieren, kristallisieren lassen und genießen!

