

Apfel-Pekann Gugelhüpfli

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Gugelhüpfli-Teig:**

200 g Butter oder Margarine, weich
2 Eier
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
80 g Pekannüsse
1 EL Honig, cremig
2 EL Agavendicksaft
80 g Kokosblütenzucker
1 Prise Salz
Zimt
160 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
1 - 2 Stk. Äpfel in Würfel

Dekoration:

50 g weisse Schokolade
4 EL Rohzucker
40 g Pekannüsse
2 EL Wasser

1 Vorbereiten:

12 kleine Gugelhüpfförmchen oder 10 Muffinförmchen mit Dr. Oetker Backtrennspray besprühen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Gugelhüpfli-Teig:

Die Pekannüsse ganz fein hacken und den Apfel feine Würfel schneiden. Butter, Vanillepaste, Blütenhonig, Kokosblütenzucker, Agavendicksaft, Salz und Zimt schaumig schlagen zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und weiter rühren.

Mehl und Backpulver mischen und zur Masse hinzufügen. Gehackte Pekannüsse und Apfelwürfel unterheben. In die vorbereiteten Förmchen füllen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 15 - 17 Minuten

Wenn bei der Stäbchenprobe keine Teigrückstände mehr kleben bleiben, die Gugelhüpfli aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

3 Dekoration:

Rohrzucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren. Gelegentlich etwas rühren, bis brauner Karamell entsteht. Nüsse hinzugeben und mischen. Auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Die abgekühlten karamelisierten Pekannüsse hacken.

Die Schokolade schmelzen und die Gugelhüpfli mit der Schokolade und den Pekannüssen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Förmchen mit Hilfe eines Spritzbeutels füllen. So geht es ganz einfach und kleckerfrei.
- Wenn du anstelle von Gugelhüpfli Muffins backst (Achtung der Teig ergibt nur 10 Muffins), brauchen diese etwas länger im Ofen, nämlich 20 - 25 Minuten.