

# Marzipan-Apfel-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Gugelhupfform (Ø 24 cm):

### Rührteig:

130 g Dr. Oetker Marzipan geraspelt  
70 g Butter, weich  
100 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Bitter-Mandel  
1 Prise Salz  
4 Eigelb  
4 Stk. Eiweiss  
100 g Zucker  
250 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille

### Füllung:

180 g Äpfel gerüstet, klein  
geschnitten  
2 EL Apfelmus  
1 EL Zucker  
1 halbe Zitronen, Saft davon  
1 Prise Zimt, gemahlen

### Garnitur:

Puderzucker  
1 Prise Zimt, gemahlen

## 1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Für den Rührteig das Marzipan mit Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eigelbe einzeln einrühren. Das Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Puddingpulver darübersieben und unterrühren. 1/3 des Teiges in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen.

## 3 Füllung:

Für die Füllung die Zutaten verrühren und die Hälfte davon auf die Teigmasse geben. Das zweite Drittel des Teiges darauf verteilen und die übrige Füllung daraufgeben. Den restlichen Teig darauf verteilen und glatt streichen.



Im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille während ca. 45 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

**4 Garnitur:**

Puderzucker mit Zimt vermischen und den erkalteten Gugelhupf damit bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre mit 1 Esslöffel Wasser aufkochen und den erkalteten Gugelhupf bestreichen. 1 Päckchen helle Dr. Oetker Kuchenglasur schmelzen und mit 40 g flüssiger Butter verrühren und den Gugelhupf damit glasieren.

