

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 08.10.2021

Kürbis-Apfel-Gugelhupf

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

500 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
1 Apfel
3 Eier (Größe M)
300 g Zucker
200 ml Öl (z.B. Rapsöl)
2 TL Zimt
1 TL Ingwer, gemahlen
½ TL Muskat
400 g Mehl (Type 405)
10 g Backpulver

Für das Salzkaramell:

100 g Zucker
60 ml Sahne
45 g Butter
½ TL Salz

Für das Topping:

125 g Butter
150 g Frischkäse
40 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt

Für die Deko:

Apfelringe, getrocknet

Außerdem:

1 Gugelhupfform (ca. Ø 24cm)

Zubereitung:

1. **Für den Rührkuchen** den Kürbis in Würfel schneiden und mit etwas Wasser im Topf weich köcheln. Dann abkühlen lassen und pürieren.
2. Den Backofen auf 150 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gugelhupfform einfetten. Den Apfel reiben.
3. Die Eier, Zucker, Öl und die Gewürze wie Zimt, Ingwer und Muskat mit der Küchenmaschine oder Handrührgerät aufschlagen. Anschließend den geriebenen Apfel und das Kürbispüree dazugeben unditerrühren. Als letztes das Mehl und das Backpulver glatt unterrühren.
4. Rührteig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 60 Minuten backen.

Unser Tipp: am besten Stäbchenprobe machen, ob der Gugelhupf auch durchgebacken ist.
5. Den Gugelhupf aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und ausgekühlt auf eine Tortenplatte stürzen.

6. **Für das Salzkaramell** den Zucker in einem Topf auf mittlerer Stufe langsam karamellisieren lassen. Die Sahne unter den geschmolzenen Zucker rühren (Vorsicht heiß!) und solange rühren bis sich alles





verbindet. Den Topf vom Herd nehmen und Butter und Salz ebenfalls unterrühren. Salzkaramell abkühlen lassen.

7. **Für das Topping** die Butter im Topf leicht schmelzen. Währenddessen den Frischkäse mit dem Puder-, Vanillezucker und dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen. Anschließend die geschmolzene Butter unterrühren und Topping auf dem Gugelhupf verstreichen.

8. Getrocknete Apfelchips dekorativ in die Creme stecken und das abgekühlte Karamell darüber träufeln.