



## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 29.03.2019

### Apfel-Gugelhupf

#### Zutaten:

250 g Butter, weich  
210 g Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier (Gr. M)  
250 g Dinkelmehl Typ 630  
80 g Maisstärke  
3 TL Backpulver  
450 g Äpfel, säuerliche  
1/2 Bio-Zitrone  
100 g Schokodrops, Zartbitter  
100 g Macadamia Nüsse, geröstet und gesalzen  
50 ml Sahne  
100 g Zartbitterschokolade

#### Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker vergangen ist.
2. Nach und nach die Eier untergeben.
3. Das Dinkelmehl, die Stärke und Backpulver vermischen, sieben und ebenfalls langsam der Masse zufügen.
4. Die Zitrone auspressen und den Saft beiseitestellen.
5. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.
6. Die Macadamia-Nüsse klein hacken (ein paar für die Deko aufheben) und mit den Äpfeln und Schokodrops unter die Masse heben.
7. In eine gut eingefettete Gugelhupfform geben und bei 190° C (Ober- und Unterhitze) ca. 60 Minuten backen.
8. Für die Ganache die Zartbitterschokolade klein hacken, die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Schokoladenstückchen hineingeben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stückchen aufgelöst haben.
9. Aus Paketpapier eine Tülle rollen, die Schokolade hineingeben und über den Kuchen fließen lassen.
10. Mit den noch ganzen Macadamia Nüssen und Apfelschnitzen dekorieren.