

Apfel-Cheesecake-Gugelhupf mit Karamellsauce

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Gugelhupfform

Für den Gugelhupf

350 g Mehl
1 Teelöffel Natron
2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Muskatnuss
1/2 Teelöffel Salz
3 Äpfel
1 Esslöffel Limettensaft
290 ml Pflanzenöl
100 g Muscovadozucker
200 g Zucker
3 Eier

Für den Cheesecakeswirl

225 g Frischkäse
60 g Zucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Ei

Für die Glasur

2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Muscovadozucker
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Sahne
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Karamellsauce

4 Esslöffel Butter
225 g brauner Zucker
115 ml Sahne
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform

Ja, man muss ein bisschen suchen, um den Cheesecake zu finden. Ganz vorsichtig schlängelt er sich durch den Apfel-Gugelhupf. Lässt sich mal hier, mal da blicken. Auch wenn du ihn nicht auf den ersten Bissen schmeckst, auf den Zweiten wird schnell klar, seine außergewöhnliche Cremigkeit zieht sich durch den ganzen Kuchen. Oh du saftige Apfelliebelei ...

Und damit bei der Karamellsauce nichts schief gehen kann, verrät dir unsere Karamell-Expertin Anna hier, wie dir das süße Gold auf jeden Fall gelingt.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.

- 2 -

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Limettensaft beträufeln, beiseitestellen.

- 3 -

Öl mit beiden Zuckersorten schaumig schlagen. Eier nacheinander dazugeben und jeweils 1 Minute einrühren.

- 4 -

Apfel-Cheesecake-Gugelhupf mit Karamellsauce

Mehl mit Natron, Zimt, Muskatnuss und Salz mischen und unter den Teig heben, bis gerade so ein Teig entsteht. Äpfel ausdrücken und unterrühren. In die Form füllen.

- 5 -

Für den Cheesecakeswirl Frischkäse cremig rühren. Restliche Zutaten dazugeben und unterrühren.

- 6 -

Mit einer Gabel eine Vertiefung in den Teig drücken. Cheesecakemasse einfüllen und mit der Gabel Schlieren durch den Teig ziehen. Im heißen Ofen 60-75 Minuten backen.

- 7 -

Für die Glasur alle Zutaten aufkochen lassen und unter stetigem Rühren 1 Minute köcheln lassen. Über den Kuchen geben, auskühlen lassen.

- 8 -

Für die Karamellsauce alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten einkochen lassen. Vor dem Servieren über den Kuchen geben.