Honig-Kuchen mit Apfel

Für eine Gugelhupf-Form:		
Für die Apfel-Masse:		
1 kg Äpfel	60 g Butter	3 EL Honig
Weitere Teigzutaten:		
175 g Butter	350 g Weizenmehl, 405	1 EL Backpulver
1,5 TL Natron	1 TL Salz	2 TL Zimt, gemahlen
1,5 TL Ingwer, gemahlen	$\frac{1}{4}$ TL Muskat, gemahlen	1 Prise Gewürznelke, gemahlen
200 g flüssiger Honig	3 Eier	1 EL Vanille-Extrakt
Zusätzlich:		
weiche Butter	Puderzucker	

Für die Apfelmasse die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in große Stücke schneiden.
Die Apfelstücke mit Butter und Honig in einen großen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten leicht köcheln, bis die Apfelstücke weich sind und sich zu einer dicken Masse aufgelöst haben. Dann die Masse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder pürieren, in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
Für den Teig die restliche Butter in einem Topf schmelzen.
Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze (oder Umluft) vorheizen. Die GugelhupfForm leicht mit etwas weicher Butter ausfetten.
In eine Schüssel Mehl und Backpulver sieben. Natron, Salz, Zimt, Ingwer, Muskat und Gewürznelke zugeben und untermischen.
In einer weiteren großen Schüssel geschmolzene Butter mit Honig, den Eiern und Vanille-Extrakt aufschlagen. Dann die Apfelmasse daruntermischen.
Mit einem Gummiteigschaber oder Holzlöffel, die Mehlmischung in die flüssigen Zutaten verrühren. Nicht zu viel rühren sonst wird der Kuchen zäh.
Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Ofen 45 bis 48 Minuten backen.
Nach 30 Minuten die Farbe prüfen, wenn diese zu dunkel wird, den Kuchen mit einem Stück Backpapier abdecken und weiterbacken.
Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, den Gartest machen. Dafür einen dünnen Holzspieß (z.B. Zahnstocher oder Schaschlik-Spieß) in die Kuchenmitte stechen und wieder herausziehen. Der Kuchen ist gar, wenn kein flüssiger Teig am Spieß haftet.
Den Kuchen auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, ehe er aus der Backform gestürzt wird. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Cynthia Barcomi am 15. November 2024