Apfel-Kardamom-Gugelhupf mit weißem Schokoladenguss

Saftig, herbstlich, lecker

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten für den Teig

- 400 g Mehl
- 2,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Kardamom
- 200 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Milch

Zutaten für die Füllung

3 Äpfel
2 TL Zimt
2 EL brauner Zucker

Zutaten für Guss und Deko

200 g Weiße Kuvertüre
Cranberries
Pistazien

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Gugelform einfetten.
3. Die Äpfel schälen, entkernen, würfeln und mit Zimt und Zucker mischen. Zur Seite stellen.
4. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Kardamom vermischen.
5. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig schlagen.
6. Die Eier nacheinander dazugeben (immer 30 Sekunden rühren, bevor man das nächste Ei
7. zufügt).
8. Die trockenen Zutaten unter Rühren abwechselnd mit der Milch in die Ei-Masse geben, bis ein glatter Teig entsteht.
9. Etwa ¼ der Teigmasse in die Form geben, anschließend mit einem Esslöffel etwas der Apfelfüllung dazugeben. Jetzt abwechselnd die Form füllen, so das man mit dem Teig abschließt.
10. Für ca. eine gute Stunde (Stäbchenprobe!) im unteren Drittel des Backofens backen.
11. Nach der Backzeit, den Kuchen mind. 15 Minuten in der Form stehen lassen und erst dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
12. Kuvertüre klein hacken und in einem Wasserbad erwärmen. Die flüssige Masse

über den abgekühlten Kuchen geben und mit Cranberries und Pistazien dekorieren.