


Apfel-Kranzkuchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Elstar

150 ml Apfelsaft

2 EL Zucker

1/2 TL gemahlener Zimt

Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

2 EL Rosinen

2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Quark-Öl-Teig:

500 g Weizenmehl

Dr. Oetker Original Backin

Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

250 g Speisequark (Magerstufe)

2 Eier (Größe M)

125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

5 EL Milch

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen verheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**Heißluft: etwa 150°C**

2 Füllung:

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Mit **100 ml Apfelsaft**, Zucker, Zimt, Finesse und Rosinen in etwa 10 Min. zugedeckt weich dünsten. Gustin mit dem restlichen Apfelsaft anrühren, mit den Apfelwürfeln unterrühren und aufkochen. Füllung abkühlen lassen.

3 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Marzipan, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Marzipan darüber raffeln und kurz unterkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 46 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen. Rolle als Kranz in die Gugelhupfform legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuchen mit dem Zuckerguss bestreichen und sofort mit den Pistazien bestreuen.