

Rezept**Cynthia Barcomi****Freitag, 15. November 2024****Honig-Kuchen mit Apfel**

(Für eine Gugelhupf-Form 23 bis 25 cm)

Zutaten:

Für die Apfel-Masse

1 kg	Äpfel (z.B. Boskoop)
60 g	Butter
3 EL	Honig

Weitere Teigzutaten:

175 g	Butter (oder 175 ml Pflanzenöl)
350 g	Weizenmehl, Type 405
1 EL	Backpulver
1,5 TL	Natron
1 TL	Salz
2 TL	Zimt, gemahlen
1,5 TL	Ingwer, gemahlen
¼ TL	Muskat, gemahlen
1 Prise	Gewürznelke, gemahlen
200 g	flüssiger Honig (z.B. Orangenblütenhonig)
3	Eier
1 EL	Vanille Extrakt

Zusätzlich:

etwas	weiche Butter zum Ausfetten der Form
etwas	Puderzucker zum Ausgarnieren

Zubereitung:

1. Für die Apfelmasse die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in große Stücke schneiden.
2. Die Apfelstücke mit Butter und Honig in einen großen Topf geben, aufkochen und ca. 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.
3. Für den Teig die restliche Butter in einem Topf schmelzen.
4. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze (oder Umluft) vorheizen. Die Gugelhupf-Form leicht mit etwas weicher Butter ausfetten.
5. In eine Schüssel Mehl und Backpulver sieben. Natron, Salz, Zimt, Ingwer, Muskat und Gewürznelke zugeben und untermischen.
6. In einer weiteren großen Schüssel geschmolzene Butter (oder Pflanzenöl) mit Honig, den Eiern und Vanille Extrakt aufschlagen. Dann die Apfelmasse daruntermischen.
7. Mit einem Gummiteigschaber oder Holzlöffel, die Mehlmischung in die flüssigen Zutaten verrühren. Nicht zu viel rühren sonst wird der Kuchen zäh.
8. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 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.
9. 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.
10. Den Kuchen auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, ehe er aus der Backform gestürzt wird. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.