

Apfelkompott-Topfen-Gugelhupf

Der Apfelkompott-Topfen-Gugelhupf ist praktisch zwei Kuchen in einem. Etwas Zimt verleiht dem Kuchen-Rezept einen winterlichen Touch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für die Topfenfülle

500 g	Topfen
2 Stk.	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
20 g	Vanillepuddingpulver

Für den Teig

90 g	Butter
60 g	Zucker (braunen)
70 g	Zucker (weißen)
1 Stk.	Ei (Größe L)
170 g	Apfelkompott
100 g	Naturjoghurt
170 g	Mehl
25 g	geriebene Mandeln
1 TL	Backpulver (gehäuft)

1 Prise [Salz](#)

1 TL Zimt

Zubereitung

1. Für den **Apfelkompott-Topfen-Gugelhupf** eine 22cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Topfenfülle zubereiten. Dazu den Topfen, die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben und ordentlich miteinander verrühren. Die Masse anschließend erst mal zur Seite stellen.
3. Nun in einer weiteren Schüssel die Butter, mit dem braunen und dem weißen Zucker cremig aufschlagen.
4. Dann das Ei hinzufügen und unterrühren.
5. Nun den Joghurt und den Apfelkompott ebenfalls unterrühren.
6. Danach das Mehl, die Mandeln, das Backpulver, das Salz und den Zimt durch ein Sieb hinzufügen und unter die Masse heben.
7. Jetzt beide Teige im Wechsel und beliebig in die Form klecksen.
8. Letztendlich die Teigoberfläche glattstreichen und den Kuchen im Ofen ca. 65 Minuten auf mittlerer Schiene backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett in der Form auskühlen.

Tipp

Sollte die Oberfläche von dem Apfelkompott-Topfen-Gugelhupf beim Backen zu dunkel werden, diese einfach mit einem Stück Alufolie abdecken.