

SCHOKOLADEN GUGELHUPF MIT APFELMUS

SCHOKOLADEN GUGELHUPF MIT APFELMUS

Gibt es etwas Besseres als so einen richtig leckeren, saftigen, schokoladigen Schokokuchen? Genau das habe ich hier für euch - einen Schokoladen Gugelhupf mit Apfelmus der euch auf der Zunge zerschmelzen wird! Das Apfelmus macht den Kuchen unglaublich feucht und saftig - ich habe ihn außerdem noch mit Schokolade glasiert und mit ein paar Schokoblättchen dekoriert. Dazu ein Glas kalte Milch oder ein Kännchen und schon versüßt er euch den Tag... und das zu wirklich jeder Jahreszeit!



ZUTATEN FÜR EINEN SCHOKOLADEN GUGELHUPF MIT APFELMUS:

180g Weizenmehl, Typ 405

75g Backkakao

4 Eier

250g brauner Zucker

1/2 Päckchen Backpulver

180g Butter, zimmerwarm + etwas um die Form einzufetten

1/2 TL gemahlene Vanille

100ml Buttermilch

220g Apfelmus

1 Prise Salz

Optional:

200g Zartbitterkuvertüre

einige zartbitter Schokoblättchen zur Deko

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Zucker hell schaumig aufschlagen, das dauert auf hoher Stufe in der Küchenmaschine in etwa 3-4 Minuten. Nacheinander auf hoher Stufe einzeln die Eier einrühren, nach jedem Ei 20-30 Sekunden warten bis das nächste in den Teig kommt. Buttermilch und Apfelmus in einer Schüssel vermengen, Mehl, Kakao, Vanille, Salz und Backpulver in einer anderen Schale vermischen. Erst etwas von der Mehl Mischung unter den Teig mengen, dann etwas vom Apfelmusmix - abwechseln so weitermachen bis ihr einen glatten Teig habt.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform* großzügig mit Butter einfetten und dann den Teig einfüllen.



Den Kuchen auf mittlerer Schiene für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob er zu dunkel wird - dann eine Schiene tiefer in den Ofen schieben oder mit etwas Backpapier abdecken. Mit der Stäbchenprobe prüfen ob der Kuchen fertig ist.

Den Kuchen kurz in der Form etwas abkühlen lassen und dann auf einen großen Teller stürzen.



Vollständig auskühlen lassen, dann die Kuvertüre schmelzen und den Schokoladen Gugelhupf mit Apfelmus dünn damit einpinseln. Den Rand mit einem feuchten Tuch säubern. Die Schokoblättchen aufkleben und die Kuvertüre vollständig aushärten lassen.



Den Kuchen anschneiden...



... und mit einem Glas kalter Milch genießen.



Bis auf den letzten Krümel vernaschen!



Der schmeckt zu jeder Jahreszeit...



MINI BUTTERMILCH-ZITRONEN GUGELS

MINI BUTTERMILCH-ZITRONEN GUGELS

Wenn man morgens zur Arbeit kommt und auf seinem Schreibtisch eine Mini Gugel Form mit einem Schleifchen dran findet, dann kann man sich ganz sicher sein, dass man die besten Kollegen der Welt hat! In diesem Fall hat die liebe Dr. Michi die Förmchen gesehen, an mich gedacht und sie mir einfach mitgebracht. Da versteht es sich natürlich von selbst, dass die Förmchen umgehend

eingeweicht werden wollen und das Ergebnis mit ins Büro wandert. Lustigerweise sahen die Gugels auf der Verpackung viel größer aus, was mir aber mit Blick auf die Höhe des Päckchens hätte auffallen müssen. Als ich also bei Judith im Schokohimmel ein passendes Teigrezept entdeckt habe hätte ich nicht zwingend die dreifache Menge machen müssen. Auf der anderen Seite ist von den 50 Mini Gugels auch keiner schlecht geworden... Bei mir gab es die Gugels aber noch mit einer leckeren Limoncello Glasur. Ihr wisst ja – ich liebe meinen Zuckerguss!



Zutaten für 50 Mini Gugel:

110g Butter

150g Zucker

230g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

230ml Buttermilch

3 Zitronen

Für die Glasur:

100g Puderzucker

3-4 EL Limoncello

bunte oder glitzernde Streusel

Ich bin ja bei Teig immer recht pragmatisch – also wandern alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel. Bei den Zitronen der Abrieb von allen drei Zitronen und der Saft von einer Zitrone. Mit dem Schneebesen zu einem glatten und recht flüssigen Teig rühren.



Den Teig in die Förmchen gießen. Ich bin mutig und probiere es ohne einfetten – das hat auch wunderbar funktioniert. Ihr solltet aber etwas weniger Teig nehmen als ich bei diesem ersten Blech. In etwa so, dass man den Zipfel in der Mitte noch erahnen kann. Mein Tipp: stellt die Silikonform am besten auf das Backblech, das bekommt ihr sonst wirklich schwierig ,rüber gehoben.



Für 15 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die fertigen Gugels können noch

heiß aus der Form gedrückt werden. Die dann am besten gleich neu befüllen und sofort wieder in den Ofen schieben.



Sind sie nicht wunderhübsch? Sie schmecken übrigens auch ganz wunderbar wenn sie noch warm sind...



Sobald die Gugels abgekühlt sind mixe ich aus Limoncello und Puderzucker die Glasur an. Hier hatte ich einen Mix aus Buttermilch und Limoncello, beim nächsten Mal nehme ich aber nur den leckeren Zitronenlikör, damit er noch besser zur Geltung kommt.

Die Gugels kopfüber in die Glasur dippen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.



Wenn ihr 6-8 Stück habt mit Dekostreuseln verzieren. Wenn der Zuckerguss antrocknet halten die Streusel nicht mehr.



Bei mir gibt es rosa Prinzessinen-Glitzer wie auf den Mini-Donuts...



... und ein paar bunte Streusel.



Die Glasur fest werden lassen.



So sind die kleinen Gugels ohne Probleme transportfähig und kommen mit ins Büro.

Greift zu und viel Spaß beim Naschen!



CARROT CAKE MIT MASCARPONE FROSTING

CARROT CAKE MIT MASCARPONE FROSTING

Das neue Jahr hat angefangen und auch wenn es keine ernsthaften guten Vorsätze gab habe ich mir fest vorgenommen, dass ich langsam aber sicher meine to-cook Liste abarbeiten werde. Von meinen Weihnachtsüberraschungen habe ich euch ja schon berichtet - von Braun habe ich diesen super coolen Küchenmaschinenaufsatz für meinen MQ-7 Stabmixer zum Testen bekommen. Außerdem habe ich unter dem Weihnachtsbaum die lang gewünschte Gugelhupfform gefunden. Eins und eins ergibt einen Kuchen - einen Carrot Cake um genau zu sein! Trotz Mandoline ~~war ich immer etwas zu faul~~ hat es sich einfach nie ergeben einen Carrot Cake zu backen - auch wenn nur drei Karotten gerieben werden wollen. Aber mit den Ausreden ist jetzt Schluss, jetzt werden Nägel mit Köpfen gemacht... oder eben Kuchen mit Frosting gebacken. Als kleine Überraschung war in dem Päckchen noch ein Döschen Zauber der Gewürze Weihnachtsgewürzmischung. Das duftet nach Zimt und Nelken und allem was in so einen Carrot Cake gehört - das muss Schicksal sein. Der Kuchen wurde dann am Montag nach dem Frühstück mit ins Büro genommen und innerhalb kurzer Zeit bis auf den letzten Krümel und den letzten Klecks Frosting vernascht. Ein Kuchen mit Lieblingskuchen Potential und einer der Saftigsten und Besten, die ich bisher gebacken habe!



Zutaten:

300g brauner Zucker

5 Eier

180g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

300g Butter (Zimmertemperatur)

100g gemahlene Mandeln

130g grob gehackte Walnüsse

3 TL Weihnachtsgewürz (oder ca. 2 TL Zimt, 1/2 TL gemahlene Nelken, 1 Prise Muskat, 1 Prise gemahlener Kardamon)

350g Karotten

1 Prise Salz

für das Frosting:

350g Mascarpone

150g Puderzucker

5-6 EL Milch

2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig (außer die Karotten) in eine Schüssel geben.

Die „Küchenmaschine“ ist schnell zusammen gesetzt – der Einsatz steht fest und ich wähle die grobe Raspel für die Karotten. Für mein Gänsesandwich im Asia-Style habe ich vorher schon die feine Raspel verwendet, die hat für die Gurke super funktioniert. Den Stabmixer einstecken und die geschälten Karotten nacheinander in die Raspelöffnung schieben. Es dauert keine 30 Sekunden, dann sind alle drei Karotten in der Küchenmaschine verschwunden. Dafür habe ich jetzt ausreichend Karottenraspel. Die Küchenmaschine lässt sich ganz einfach zusammensetzen und wieder auseinander nehmen.



Die Karotten zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backform (Gugelhupf-Form) mit etwas Butter ausfetten und den Teig einfüllen.



Den Kuchen für ungefähr 70 Minuten in den Backofen schieben. Mit einem Holzspieß die Stäbchenprobe machen – wenn kein Teig am Holzspieß haftet ist der Kuchen gar. Vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Den Mascarpone mit Milch aufschlagen und den Puderzucker unterheben. Das Frosting auf dem Carrot Cake verteilen.



Das sieht schon gut aus, ist aber noch nicht perfekt – also kommen noch gehackte Pistazien darüber. So habe ich mir das vorgestellt.



Das Frosting für 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Kuchen kurz vor dem Anschneiden aus dem Kühlschrank holen. In schmale Scheiben schneiden

- der Kuchen ist super lecker, aber auch sehr sättigend.

Genießt euer Stück bis auf den letzten Klecks Frosting!



Vielen Dank an Braun - ich habe mich sehr gefreut den Aufsatz testen zu dürfen. Meine Meinung über den Küchenmaschinen Aufsatz entspricht meiner persönlichen Meinung und ist davon unbeeinflusst.