



Winterlicher Gewürzkuchen mit Bratapfel

(Für eine große Gugelhupfform)

Für den Kuchen:

- 250 g weiche Butter
- 225 g brauner Zucker
- 5 Eier Gr. L
- 125 ml Apfelglühwein (z.B. „Santa“ von Klindworth)
- 95 g Quark Rahmstufe 40-50%, alternativ Crème Fraîche
- 310 g Mehl
- 2 ½ gestr. TL Backpulver
- 1 ½ gestr. TL Natron
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zimt
- 1 ½ TL Ingwer, gemahlen oder frisch fein geraspelt
- 1 frischgemahlene Messerspitze Muskat
- ½ TL Kardamom
- 1 ordentliche Prise Salz
- 1 (ca. 120 g) Apfel grob geraspelt
- 65 g Walnüsse, gemahlen

Für das Topping:

- 100 g Dulce de Leche (gekochte Kondensmilch)
- 100 g Mascarpone
- 3-4 Äpfel
- 75-100 ml Apfelglühwein (z.B. „Santa“ von Klindworth)
- Zimt

Zubereitung:

Butter und Zucker hell cremig aufschlagen. Eier nach und nach hinzufügen und vollständig unterrühren. Die Vanilleschote quer aufschneiden und das Mark entfernen und zum Teig geben. Ein daumengroßes Stück Ingwer mit einer Reibe in die Schüssel reiben. Mehl, Backpulver, Natron, alle weiteren Gewürze (Zimt, Muskat, Kardamom und Salz), Quark und

den Glühwein so kurz wie möglich unterrühren. Zum Schluss den geraspelten Apfel und die Walnüsse unterheben. Den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl bestäubte Gugelhupf-Form geben und bei 180° C Ober- / Unterhitze für ca. 40 Minuten backen. Mit einem Stäbchen testen, ob der Teig durchgebacken ist. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und anschließend vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen.

Für das Topping die Mascarpone aufschlagen, anschließend so kurz wie möglich (!) die Dulce de leche unterrühren. Achtung: Sie wird schnell zu flüssig, wenn sie geschlagen wird. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf den abgekühlten Kuchen spritzen. Die Creme leicht mit Zimt bestäuben.

Für die Bratäpfel, die Äpfel nicht schälen, sondern nur entkernen und in grobe Stücke schneiden. Bei mittlerer bis starker Hitze mit dem Apfelglühwein und Zimt in einem keinen Topf erhitzen und so lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich, aber noch nicht zerfallen sind.

Einzelne Kuchenstücke auf einem Teller mit einem extra Klecks Karamellcreme und ein paar Bratapfelstücken servieren.