

# Apfel - Gugelhupf

## Zutaten:

### *Teig:*

375 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter  
230 g Magerquark  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
2 EL Zitronensaft

### *Füllung:*

400 g saure Äpfel  
200 g getrocknete Aprikosen  
100 g gemahlene Mandeln  
200 g Marzipan – Rohmasse  
50 g Butter  
1 Ei  
2 EL Zitronensaft  
50 g Rosinen  
50 g gehackte Pistazien  
Rum  
Aprikosenkonfitüre

## Zubereitung:

- Für den Teig die Eier mit Zucker und weicher Butter cremig rühren.
- Quark, Vanillezucker, Zitronensaft und Salz unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Alles gut verkneten.
- Für die Füllung Rosinen mit Rum bedecken und 24 Stunden ziehen lassen.
- Rosinen abtropfen lassen.
- Rum wegschütten oder trinken.
- Äpfel in kleine Stückchen schneiden.
- Aprikosen klein hacken.
- Marzipan und Ei mit dem Stabmixer pürieren.
- Weiche Butter, Mandeln, Zitronensaft mit dem "Marzipanei" verrühren.
- Äpfel, Rosinen und Aprikosen untermischen.
- Teig auf einer Mehlfläche ausrollen (ca. 60 x 30 cm).
- Apfelfüllung auf dem Teig verteilen.
- Teig von der Längsseite her vorsichtig aufrollen.
- Teigrolle in eine gefettete Gugelhupfform legen.
- Bei 200° C etwa 60 Minuten backen (evtl. mit Folie abdecken).
- Konfitüre erwärmen und auf den warmen Kuchen streichen.
- Pistazien über den Kuchen streuen.