



Gugelhupf koek met Pink Lady® appels

Genoeg vir 8



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Koek:

- ♥ 200g (290ml) sagte botter
- ♥ 250g (300ml) strooisuiker
- ♥ 3 eiers
- ♥ 300g (535ml) koekmeel
- ♥ 15ml bakpoeier
- ♥ 200ml karringmelk
- ♥ 60g (100ml) fyn amandels
- ♥ 100g gedroogde Pink Lady® appels, baie fyngekap
- ♥ 30ml kakaopoeier

Versiersel:

- ♥ 50g gepelde amandels
- ♥ 100g (125ml) suiker
- ♥ 10ml fyn kaneel
- ♥ 195g (310ml) versiersuiker
- ♥ 25ml suurlemoensap

Metode:

Koek:

1. Verhit oond tot 180 °C
2. Plaas botter en suiker in elektriese menger se bak. Gebruik die mengspaan (K-beater) en klits mengsel teen hoë spoed tot lig en romerig – sowat 5-8 minute. Terwyl die menger loop, voeg jy die eiers een vir een by. Sif meel en bakpoeier saam en voeg by bottermengsel. Gooi karringmelk en amandels by die mengsel en vou alles saam tot gladde mengsel.
3. Spuit 'n 25 cm-ringpan met patrone goed met kleefwerende kossproei. Gooi beslag in pan, maar hou sowat 150 ml van die mengsel terug. Meng kakaopoeier by oorblywende mengsel. Skep lepels vol van die sjokoladebeslag op wit mengsel in pan. Bak vir 30-35 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat afkoel en keer uit.

Versiersel:

1. Rooster amandels tot goudbruin in warm pan – sowat 5-8 minute.
2. Meng suiker en kaneel saam.
3. Plaas afgekoelde koek op opdien bord en sprinkel suiker oor koek.
4. Meng versiersuiker en suurlemoensap saam tot gladde mengsel.
5. Skep bo-oor koek.
6. Pak amandels bo-op en sit voor.

