KIKKOMAN

Apfel-Germgugelhupf

ZUTATEN

500 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
2	Eier
250 g	Milch
50 g	gerösteter Sesam
80 g	getrocknete Äpfel
50 g	Apfelsaft
8 g	Vanillezucker
1 TL	Zimt
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
7 g	trockener Germ
	Schale von einer Limette
80 g	flüssige Butter
	Staubzucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Milch mit Butter, Zucker und Kikkoman Bio-Sojasauce erwärmen. In der Zwischenzeit Mehl sieben, mit Sesam und Germ vermischen. Lauwarme Milch und Eier zur Mehlmischung dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig an einen warmen Ort stellen und aufgehen lassen.

Schritt 2

Vanillezucker mit Zimt mischen. Äpfel mit Apfelsaft mischen.

Schritt 3

Den Teig kräftig zusammenschlagen. Mit einem Rollholz ca. 25 x 30 cm ausrollen. Mit Butter bestreichen, Zimtmischung, Limettenabrieb und Äpfel darauf verteilen und einrollen.

Schritt 4

Den Teig in eine ausgebutterte ca. 1,5L Gugelhupfform geben und nochmals gehen lassen.

Schritt 5

Im vorgeheizten Rohr bei 165°C ca. 45 bis 55 Minuten backen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und kräftig mit Staubzucker bestreuen.