

APFEL-MOHN-GUGELHUPF



4.9 bei 141 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



180 Grad



50 min

Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen aufheizen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht.
- 2 Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
- 4 Für den Rührteig (> Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 5 Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren und mit den geriebenen Äpfeln vermengen. Anschließend Nüsse, Mohn, Mehl, Backpulver, Zimt und Zitronenschale unterrühren und am Schluss noch den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 6 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und ca. 50 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

- 6 Eier
- 200 g Rohrzucker
- 130 g gemahlener Mohn
- 130 g gemahlene Nüsse
- 70 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 0.5 TL Zimt
- 1 Msp. Zitronenschale
- 3 große Äpfel, geschält und grob gerieben

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

Staubzucker zum Bestreuen