APFEL-MOHN-GUGELHUPF

4.9 bei 148 Bewertungen

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 1×1 (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