

APFEL-NUSS-GUGELHUPF



4.9 bei 58 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Eier unterrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3 Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Mit Staubzucker bestreuen und schmecken lassen!



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 200 g zimmerwarme Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 120 g geriebene Nüsse
- 2 EL geriebene Schokolade
- 10 g Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 2 große, geriebene Äpfel

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel
alternativ Mehl oder
Mandelpfännchen