APFEL-NUSS-GUGELHUPF

4.9 bei 59 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 50 min



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 1×1 (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 Mandelplättchen