

APFELGUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 109 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Zimt unterrühren. Am Schluss die geriebenen Äpfel unterheben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 4 Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Öl
- 400 g Weizenmehl 700
- 100 g geriebene Mandeln
- 16 g Backpulver
- 5 g Zimt
- 4 Stk. große Äpfel (geschält und grob gerieben)