

APFELGUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 68 Bewertungen



Backen
mit
Christina

Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>) die Eier trennen und die Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2** Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Dann das Öl dazumischen und die Äpfel unterrühren.

Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimt dazugeben und am Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3** Nun die Masse in eine eingefettete, mit Brösel ausgestreute Gugelhupfform füllen und bei 160 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

Danach den Teig gut auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Öl
- 300 g geriebene Äpfel
- 400 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 TL Zimt