

BRATAPFELGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 53 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
- 2** Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl, Backpulver, Joghurt, ungeschälten geriebenen Apfel und Bratapfelgewürz (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/bratapfel-gewuerzmischung/>) (alternativ Zimt/Zucker Mischung) unterrühren.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 4** Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

5	Eier
160 g	Zucker
150 g	Öl
350 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Naturjoghurt
1	Apfel - fein gerieben
10 g	Bratapfelgewürz

ZUM EINFETTEN

20 g	weiche Butter
20 g	Brösel