

# BRATAPFELGUGELHUPF



4.8 bei 53 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 30 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min

## 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