

BRATAPFELGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 49 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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