BRATAPFELGUGELHUPF

4.8 bei 58 Bewertungen

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