



Bratapfelgugelhupf

Zutaten:

- 4 Eier
- 180 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 200 g Mehl (griffig)
- 3 TL Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Rum
- 4 TL Apfelstrudelgewürz
- 80 g Walnüsse (gehackt)
- 80 g Schokolade (gehackt)
- 2 Äpfel (geschält und grob gerieben)

Das Backrohr auf 170° C Heißluft vorheizen.

Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstauben.

Das Eiklar mit 1/3 des Staubzuckers und einer Prise Salz steif schlagen.

Die Eier trennen. Butter mit 2/3 des Zuckers schaumig rühren. Einzelndie Eidotter einrühren und Vanillezucker, Rum und Gewürz begeben.

Das Mehl mit dem Backpulver versieben und die gehackten Nüsse, die gehackte Schokolade sowie die geriebenen Äpfel damit vermischen. Die beiden Massen nur kurz vermengen. Den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und ca. eine Stunde backen. (Stäbchenprobe)

Einige Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Nach Belieben mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at