



Apfel Zimt Gugelhupf

Zutaten:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- Salz
- 200 g Schlagobers (Sahne) flüssig
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1-2 TL Zimt je nach Belieben
- 4 Äpfel (ca. 400 g fertig gewogen)
- 60 g Rosinen
- Butter zum Einpinseln der Form
- Haselnuss Krokant (gemahlene Nüsse oder Mehl) zum Austreuen der Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 170° Ober und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Rosinen nicht einweichen, damit sie beim Backen genügend Flüssigkeit vom Teig aufsaugen können.

Die Eier mit dem Zucker, einer Prise Salz und dem Schlagobers (Sahne) verrühren. Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt mischen und unter die Masse rühren.

Rosinen mit Apfelstücken mischen und unter den Teig heben. Eine Gugelhupf Form sorgfältig ausfetten und mit Haselnuss Krokant (gemahlene Nüsse oder Mehl) austreuen. Den Teig einfüllen und den Apfel-Zimt-Gugelhupf auf der mittleren Schiene bei 170° ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollkommen abkühlen lassen.

Mit Staubzucker, eventuell auch mit einem Zimt-Staubzuckergemisch, bestreuen und genießen 😊

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at