



Schneller Apfel-Gugelhupf

Zutaten:

Für die Fülle:

- 75 g Kristallzucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange (oder ein TL Zimt)
- 600g säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen

Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 150 g Staub-/Puderzucker
- 4 Eier L
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 200 g Mehl glatt AT Type W480 /DE Type W405
- 1/2 Pkg. Backpulver

Außerdem:

- Gugelhupfform mit mind. 2 Liter Inhalt
- Fett zum Ausstreichen der Form
- Semmelbrösel für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit mind. 2 Liter Inhalt mit weicher Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Für die Fülle 200ml Wasser mit dem Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und der Zimtstange (Zimt) aufkochen, den Herd abschalten.

Die Äpfel schälen und entkernen, in Würfel schneiden und sofort in den Zitronensud geben. Rosinen dazugeben. Nun nochmal aufkochen, und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

In ein Sieb geben und den Saft auffangen. Ich trinke den Saft gemischt mit Mineralwasser, weil für den Kuchen wird er nicht mehr gebraucht

Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren. Zitronenschale, Mehl - vermisch mit dem Backpulver - unterrühren.

Die abgekühlte Apfelmasse unterheben. Den Gugelhupf auf der untersten Schiene im Backrohr etwa 50-60 Minuten auf Sicht backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Gugelhupf aus dem Backrohr nehmen, ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen.

Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

