Apfel-Gugelhupf mit Rosinen

Der Apfel-Gugelhupf mit Rosinen ist ein saftiger Gugelhupf mit Äpfeln und Schokolade. Durch die Kombination aus lockerem Teig und fruchtiger Füllung bleibt der Kuchen lange saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Äpfel
250 g	Butter (zimmerwarm)
200 g	Staubzucker
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
6 Stk.	Eier
80 g	Schokochips (Schoko-Chunks)
80 g	Rosinen
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
	Butter (für die Gugelhupfform)

Zubereitung

1. Um einen **Apfel-Gugelhupf mit Rosinen** zu backen, zuerste ine Gugelhupfform (ca. 24 cm Durchmesser) sorgfältig einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver vermischen und durch ein Sieb geben. Die Eier trennen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die weiche Butter mit dem Staubzucker mehrere Minuten hell und cremig aufschlagen.Die Eigelbe einzeln unterrühren und jedes Ei vollständig einarbeiten. Rosinen, Schoko-Chunks und Zimt hinzufügen und gut vermengen. Anschließend die Apfelwürfel unterheben und zuletzt die Mehlmischung portionsweise unterrühren.

3. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse heben, damit der Teig schön luftig bleibt. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

4. Den **Kuchen** auf der mittleren Schiene etwa 60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe durchführen. Den Gugelhupf nach dem Backen einige Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wer möchte, serviert dazu frisches Schlagobers oder eine Kugel Vanilleeis. Auch mit gehackten Walnüssen oder Mandeln verfeinert erhält der Apfel-Gugelhupf eine besonders feine Note.