Apfel-Nuss-Gugelhupf mit dem Thermomix

Der Apfel-Nuss-Gugelhupf mit dem Thermomix ist ein leckeres Mehlspeisen Rezept. Der feine Kuchen gelingt mit dem praktischen elektrischen Küchenhelfer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

100 g	Walnüsse
500 g	Äpfel
4 Stk.	Eier
200 g	Butter (weiche)
175 g	Zucker
300 g	Mehl
2 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Nuss-Gugelhupf** mit dem Thermomix den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln.

2. Jetzt die Walnüsse in den Mixtopf einfüllen und 1 Sekunde, Stufe 5 grob zerhacken. Die Apfelstücke ebenfalls zerhacken. Danach vom Mixtopf nehmen.

3. Die Eier mit Zucker im Mixtopf 3 Minuten bei 37 °C Stufe 3,5 verrühren. Die weiche Butter, Mehl, Backpulver und Zimt hinzugeben. 10 Sekunden Stufe 3 Verrühren. Die Walnüsse und Äpfel hinzugeben und 20 Sekunden linkslauf Stufe 3 unterrühren. Die Masse in eine befettete Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen zirka 55-60 Minuten backen. Stächenprobe machen.

Tipp