

# Apfelgugelhupf

Die Äpfel verleihen den Apfelgugelhupf diesen saftigen, fruchtigen Geschmack. Ein einfaches Gugelhupf Rezepte für Anfänger oder auch für Fortgeschrittene.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| 250 g     | Mehl (glatt)                          |
| 250 g     | <a href="#">Butter</a>                |
| 175 g     | <a href="#">Zucker</a>                |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>         |
| 5 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                  |
| 125 g     | Walnüsse (gerieben)                   |
| 2 Stk.    | <a href="#">Äpfel</a> (groß)          |
| 100 g     | <a href="#">Schokolade</a> (gerieben) |
| 1 Packung | Backpulver                            |
|           | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |
| 1 Stk.    | <a href="#">Backform</a>              |

## Zubereitung

1. Für den saftigen **Apfelgugelhupf** zuerst die Eier vom Eidotter trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Zirka die Hälfte des Zuckers unter den Schnee heben.
2. In einer Schüssel die Butter, Eidotter, restlichen Zucker und Vanillezucker zu einem flaumigen, cremigen Teig rühren.
3. In einer weiteren Schüssel das Mehl, geriebene Walnüsse, Backpulver und die Schokolade vermengen. Die Äpfel waschen und samt der Schale reiben.

4. Die Mehlmischung und die Äpfel zum Teig geben und verrühren. Zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.
5. Gugelhupf Form mit Butter einfetten und den Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 C° zirka 60 Min. backen. Mit der Nadelprobe prüfen ob der Gugelhupf auch fertig gebacken ist.

## Tipp

Den Apfelgugelhupf großzügig mit Staubzucker bestreuen. Alternativ können anstelle einer großen Gugelhupf Form auch mehrere kleine verwendet werden.