Bratapfelgugelhupf

Der Bratapfelgugelhupf ist eine ideale Rezept-Idee zur Adventszeit. Der saftige feine Kuchen wird allen schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
4 Stk.	Eier
175 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Rum
3 TL	Apfelstrudelgewürz
0.5 TL	Lebkuchengewürz
200 g	Mehl (griffig)
3 TL	Backpulver
75 g	Walnüsse
75 g	Schokolade
2 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Bratapfelgugelhupf** eine Gugelhupf Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

2. Die Eier trennen und das Eiklar mit einem Drittel vom Staubzucker und Salz steif schlagen.

3. Die weiche Butter mit dem restlichen Staubzucker cremig rühren, die Eidotter einrühren und Vanillezucker, Gewürze und Rum hinzugeben.

4. Das Mehl in eine Schüssel mit Backpulver versieben, die gehackte Schokolade, gehackte Nüsse und geriebenen Äpfel hinzufügen und vermengen.

5. Beide Massen vermischen und den steifen Eischnee vorsichtig unterheben.

6. Den Teig in die Form füllen und etwa 60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Vom Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und zum vollständigen Auskühlen auf ein Gitterrost stürzen.

Tipp

Den Gugelhupf nach dem Auskühlen je nach Belieben mit einer Mischung aus Staubzucker und Zimt bestäuben.