

## 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)   |
| <u>Eier</u>           |
| Staubzucker           |
| Salz                  |
| <u>Butter</u>         |
| Vanillezucker         |
| Rum                   |
| Apfelstrudelgewürz    |
| Lebkuchengewürz       |
| Mehl (griffig)        |
| Backpulver            |
| Walnüsse              |
| <u>Schokolade</u>     |
| <u>Äpfel</u>          |
| 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.