

Apfel-Nuss Guglhupf von Mama

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Gehackte Walnüsse	150 g
Schokolade	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	250 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Äpfel reiben, Schokolade und Walnüsse grob hacken.

Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Eidotter nach und nach einrühren. Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt mit den Äpfeln, Schokolade und Walnüssen untermischen.

Anschließend den Eischnee unterheben.

In eine mit Butter ausgestrichene und mit Brösel gestaubte Gugelhupfform füllen.

Bei 180° Grad 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2198-Apfel-Nuss-Guglhupf-von-Mama.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at