

Apfelgugelhupf von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schokolade	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.
Backpulver	1 Stk.
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Feinkristallzucker	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Butter	250 g
Geriebene Nüsse	120 g
Weizenmehl (glatt)	250 g

Zubereitung:

Eier trennen, Schnee mit einer Prise Salz steif schlagen, Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Butter nicht zu kalt mit der Dotter-Zucker Masse verrühren, 2 große Äpfel schälen und raspeln, Schokolade in kleine Stückchen schneiden, alle Zutaten unterheben, zum Schluss noch den steifen Schnee unterheben, eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben, Rohr vorheizen (175°C), Rost auf 2 Schiene von unten geben, Teig in gefettete Form einfüllen und bei 175 ° ca. 60 Minuten in der Backröhre backen.

P.S.: Der Gugelhupf bleibt einige Tage lang saftig!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-276-Apfelgugelhupf-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at