

APFELGUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 104 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2** Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Dann das Öl dazumischen und die Äpfel unterrühren.
- 3** Mehl, Backpulver, Mandeln und den Zimt unterrühren und am Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 4** Nun die Masse in eine eingefettete, mit Bröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 5** Danach gut auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Öl
- 300 g geriebene Äpfel
- 400 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 TL Zimt