



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

.....

Zutaten

Gugelhupf

.....

200 G weiche Butter

.....

4 Eier

.....

200 G Zucker

.....

500 G Äpfel, grob gerieben

.....

100 G grob gehackte Walnüsse

.....

300 G Mehl (150 g Vollmehl + 150 g Mehl glatt)

.....

1 PKG Backpulver

2 TL Zimt

Zitronenglasur

100 G Staubzucker

3 TL heißes Wasser

2 TL Zitronensaft

Zubereitung

Gugelhupf

1. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen.
2. Weiche Butter mit Dotter schaumig rühren.
3. Trockene Zutaten mit den geriebenen Äpfeln mischen und locker mit Butterabtrieb mischen.
4. Bei 175 ° C ca. 45 Minuten backen.
5. Mit Zitronenglasur überziehen.

Zuckerglasur

1. Mit Löffel glatt verrühren und den warmen Kuchen damit verzieren.