Apfel-Nuss Gugelhupf



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.