



Country Classics

Weihnachtlicher Apfelgugelhupf

Zutaten:

Butter und Semmelbrösel für die Form

100 g Rosinen

8 EL Apfelsaft

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

Salz

300 g Mehl

3 TL Backpulver

½ TL Zimt

250 g Äpfel (2-3 Stück z.B. Boskop)

Mehl und Staubzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

- 1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Rosinen in einer Schüssel in 2 EL Apfelsaft einweichen. Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.*
- 2. Nach und nach die Eier und die Prise Salz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Buttermasse sieben. Den restlichen Apfelsaft und den Zimt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.*
- 3. die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Rosinen mit Küchenpapier trocken tupfen, leicht mit Mehl bestäuben und mit den Apfelwürfel unter den Teig mischen.*
- 4. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Apfelgugelhupf im vor geheizten Ofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde goldbraun backen. Herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen, vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Den Kuchen mit Staubzucker bestäuben und zum Servieren in Scheiben schneiden. Dazu passen Walnusseis und Schlagobers.*

Viel Spaß beim Ausprobieren, gutes Gelingen und guten Appetit!

Euer

Country Classics Team

