

1/2 Gugelhupf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	weiche Butter
4	Eier
200 G	Zucker
500 G	Äpfel, grob gerieben
100 G	Walnüsse, grob gehackt
300 G	Mehl (150 g Vollmehl + 150 g Mehl glatt)
1 PKG	Backpulver
2 TL	Zimt

Zubereitung

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.

Apfel-Nuss Gugelhupf

2/2 Zuckerglasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

100 G	Staubzucker
3 TL	heißes Wasser
2 TL	Zitronensaft

Zubereitung

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