ZUTATEN

4 Eier
150g Zucker
150ml Sonnenblumenöl
250g Apfelmus
1TL Muskat
1TL Ingwergewürz
Prise Salz
350g Mehl
1 EL Backpulver
1 Apfel
30g Puderzucker

SCHNELLER APFELMUS GUGELHUPF

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 50 MIN)

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Gugelhupf Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Sonnenblumenöl, Apfelmus und Gewürze unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen und alles kurz zu einem glatten teig verrühren. Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zum Rührteig geben und unterheben

3. Gugelhupf Form etwas befetten und bemehlen und Teig hineingießen. Glattstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen!). Anschließend komplett in der Form auskühlen lassen und erst dann herausstürzen

4. Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen und mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN