

Apfelgugelhupf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Margarine, 250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 2 große Äpfel, 125 gr geriebene Haselnüsse, 100 gr geriebene Schokolade.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Gugelhupfform ausbuttern und bemehlen.

Die Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter einen Abtrieb (Mischung) bereiten. Die geraspelten Äpfel, geriebenen Nüsse und geriebene Schokolade dazumengen. Zuletzt Eischnee und Mehl, vermischt mit Backpulver, unterheben. In eine Gugelhupfform füllen und 1 Std. backen. Ist ein sehr saftiger Kuchen der gut 1 od. 2 Tage vorher gemacht werden kann.