

Apfel - Krokant Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

5		Ei(er)
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Margarine (Raumtemperatur)
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Milch
100	Gramm	Krokant
200	Gramm	Äpfel, mittelgroße, ganz klein gewürfelte
80	Gramm	Walnüsse, gehackt
		Evtl. Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Die Eier schön schaumig schlagen und nach und nach Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Die Margarine mit untermengen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch mit dem Eierngemisch verrühren. Nacheinander die Nüsse, den Krokant und die Apfelstücke hinzugeben und gut verrühren!

Den gesamten Teig nun in eine gut eingefettete und mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen und bei 175°C ca. 60 min (Ober-Unterhitze) backen.

Aus dem Ofen nehmen und ca. 5-10 min abkühlen lassen, dann umstürzen. Wer mag, kann den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten