

Gugelhupf mit Dominosteinen und Apfel

Kategorien: Backen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 X 22 cm Gugelhupf - Form

		Zutaten für Portionen
250	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4		M.- große Ei(er)
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Schlagsahne
150	Gramm	Konfekt (gefüllte Dominosteine)
100	Gramm	Früchte (klein gewürfelte Apfelstücke)
1	Essl.	Rum
1	Essl.	Mandel(n), gemahlene
		Evtl. Zimt oder Rumaroma

Anleitung:

Die Apfelwürfel mit einem EL Rum beträufeln. Die Dominosteine klein schneiden.

Butter und Zucker cremig rühren, die Eier einzeln unterrühren, Salz zufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der flüssigen Sahne kurz unterrühren. Apfelstücke und Dominosteine vorsichtig unterheben. Den Teig in die gefettete, mit den Mandeln ausgestreute Form geben.

Im vorgeheizten Backofen: E - Herd 175°C, untere Schiene oder Umluft: 150°C untere Schiene, Gas: Stufe 2, ca. 1 Stunde backen. Knapp 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann stürzen.

Wer mag, gibt noch etwas Zimt oder auch Rumaroma in den Teig.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 350 kcal