

## Nuss - Apfel - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Gugelhupf, Kuchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       | Zutaten für Portionen     |
|-----|-------|---------------------------|
| 250 | Gramm | Butter                    |
| 250 | Gramm | Puderzucker (Staubzucker) |
| 1   | Pack. | Vanillezucker             |
| 4   |       | Ei(er), getrennte         |
| 2   | groß. | Äpfel                     |
| 125 | Gramm | Nüsse, geriebene          |
| 100 | Gramm | Schokolade                |
| 250 | Gramm | Mehl                      |
| 1   | Pack. | Backpulver                |
|     |       | Fett für die Form         |

### Anleitung:

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit Butter, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren.

Die Äpfel im Mixer raspeln und die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, dann zusammen mit den geriebenen Nüssen zur Butter-Zucker-Masse geben und einmengen. Nun Backpulver und Mehl zugeben, zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Heißluft eine Stunde backen.  
Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert  
p. P.: keine Angabe