

## Steirischer - Apfel - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Früchte, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Butter
5		Ei(er)
120	Gramm	Schokolade, gehackte
120	Gramm	Kürbiskerne, geriebene
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2	groß.	Äpfel, säuerliche, gehobelt
1	Essl.	Rum

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Rum schaumig schlagen. Nach und nach die Dotter einrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Eischnee schlagen. Mehl, gehackte Schokolade u. gehackte Kürbiskerne unter die Dottermasse rühren. Eischnee und gehobelte Äpfel unterrühren. Eine Gugelhupfform fetten und bemehlen. Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca.60 Min. backen.