

Dinkel-Apfel-Guglhupf

FB: Weibsi bäckt & Weibsi's Lieblingsrezepte

Zutaten

- × 4 Eier
- × 250 g Butter (weich)
- × 200 g Rohrohrzucker
- × 1 Pkg Vanillezucker
- × 120 g geriebene Haselnüsse
- × 120 g Schokolade
- × 2 Stk Äpfel
- × 1 Pkg Backpulver
- × 250 g Dinkelmehl

- × Staubzucker

Neues aus der
„Weibsi bäckt“
Backbuch-Serie 😊



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen.

Die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Rohrohrzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.

Die Dotter nach und nach einzeln hinzufügen unditerrühren.

Die geriebenen Haselnüsse sowie die zerlassene, lippenwarme Schokolade unterziehen.

Die Äpfel grob raspeln (oder zerkleinern) und in die Masse einarbeiten.

Das mit Backpulver versiebte vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine befettete und bemehlte Guglhupfform geben und bei ca. 160°Grad für ca. 60 Minuten auf Sicht backen.
Stäbchenprobe machen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Äpfelverwertung!

Der Guglhupf wird durch die Äpfel sehr saftig - achte auf Backtemperatur und Backzeit.

Schmeckt bestimmt auch mit Karotten oder Zucchini!